

Ořechové řezy z listového těsta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Cukr moučka 1 ks
- Listový těsto 1 ks
- Máslo 140 g
- Pudinkový prášek (smetana karamel vanilka) 1 ks
- Mléko 300 ml
- Cukr krupice 50 g
- Cukr moučka 1 ks
- Smetana ke šlehání 1 ks
- Ořechy 1 hrst
- Vejce 1 ks
- Lískové oříšky 1 balíček
- Med 80 g
- Ořechy 150 g
- Mléko 250 ml
- Cukr krupice 100 g
- Piškoty 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Listové těsto rozdělíme na tři díly a vyválíme. Rozložíme na tři plechy vyložené pečícím papírem,

potřeme rozšlehaným vejcem a v předehřáté troubě na 170°C upečeme dozlatova. Po upečení pocukrujeme.

Jádra ořechů i lísková jádra umeleme s piškoty najemno. Svaříme med s mlékem a cukrem. Jakmile začne vřít, vsypeme ořechovou hmotu a provaříme. Náplň necháme vychladnout.

Z mléka, cukru a pudinkového prášku uvaříme hustý pudink. Za občasného promíchání necháme pudink vystydnout. Poté do něj vmícháme změkklé máslo a vyšleháme dohladka.

Upečený plát těsta potřeme na plechu ořechovou náplní. Přikryjeme druhým plátem a potřeme pudinkovým krémem. Přiklopíme poslední plát těsta, lehce zmáčkne a ořechový řez uložíme do chladničky do druhého dne odležet.

Před podáváním ořechový řez z listového těsta ozdobíme ušlehanou smetanou, posypeme jádru ořechů a poprášíme cukrem.