

Čokoladovo-oříškové řezy Hanka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- **poleva**
- čokoládová poleva 150 g
- **těsto**
- cukr krupice 200 g
- mleté vlašské ořechy 120 g
- máslo 220 g
- polohrubá mouka 60 g
- vejce 6 ks
- čokoláda na vaření 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Oddělíme žloutky od bílků a bílky vyšleháme na sníh. Máslo nebo tuk na pečení vyšleháme se žloutky a cukrem. Následně přimícháme polohrubou mouku, čokoládu na vaření, mleté vlašské ořechy a nakonec zlehka vmícháme sníh z bílků.

Na zvýšený plech vyložený pečícím papírem těsto nalijeme a rovnoměrně rozetřeme.

Čokoladovo-oříškové řezy pečeme asi 20 minut v předehřáté troubě při 160 °C. Po vychladnutí polijeme čokoládovou polevou. Po ztuhnutí krájíme nožem namočeným v horké vodě na malé kostky

nebo obdélníčky.

Čokoladovo-oříškové řezy Hanka podáváme s kávou nebo čajem k různým příležitostem.