

Pařížské řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr moučka 280 g
- bílky 3 ks
- ořechy mleté 280 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Francie

Počet porcí: 1

Postup:

Z cukru a bílků ušleháme tuhý sníh a jednu třetinu si odložíme stranou. Do zbylých dvou třetin sněhu opatrně vmícháme ořechy. Ze vzniklého těsta vyválíme na pocukrovaném vále plát (asi 1/2 cm vysoký), potřeme jej zbytkem sněhu. Nožem namočeným v horkém vodě nakrájíme tyčinky (velikost záleží na vás), které přenesete na plech s pečícím papírem a pečeme je v mírně vyhřáté troubě, až sníh začne růžovět, ale pozor velmi malinko, aby jste nepřepálili ořechy. Teplota pečení je nejlepší kolem 120 st., maximálně 150 st. Je lepší nechat řezy odležet.