

ořechovo-ananasové řezy s pomazánkovým máslem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: markéta



Suroviny

- vejce 2 ks
- cukr krystal 1 hrnek
- ananas 1 plechovka
- polohrubá mouka 2 hrnek
- jedlá soda 2 lžička
- mleté ořechy 1 hrnek
- **krém**
- pomazánkové máslo 2 kelímek
- vanilkový pudink 1 lžíce
- vanilkový cukr 1 ks
- cukr moučka 0.5 hrnek
- **dozdobení**
- čokoláda 1 ks
- sekané ořechy 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Ušleháme do pěny vejce s krup.cukrem a rozmixovaným ananasem i se šťávou,mouku,jedlá soda a ořechy.Vše promícháme,nalijeme na plech,vložíme do předehřáté trouby a upečeme.necháme vychladit.

Připravíme si krém z pomazán.másla,van.pudingu,cukrem a mouč.cukrem.Vše vyšleháme do

hladka. Namažeme na vychladlý korpus a nakonec posypeme nasekanými ořechy a pocákáme čokoládou.