

# Oříškové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 7

- Bílky 6 ks
- Moučkový cukr 100 g
- Vlašské ořechy, pomleté 200 g
- Vlašské ořechy, nasekané 100 g
- Na krém: 1 ks
- Žloutky 6 ks
- Smetana ke šlehání 100 ml
- Moučkový cukr 150 g
- Máslo, změkklé 150 g

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 7

## Postup:

Bílky ušlehejte ručním elektrickým šlehačem dotuha, přidejte k nim cukr a nakonec vmíchejte namleté ořechy.

Vzniklou hmotu přendejte na plech o rozměrech asi 30 x 20 cm vyložený pečícím papírem. Při 150°C pečte asi 20 minut. Vyndejte z trouby, nechte vychladnout a nakonec korpus horizontálně rozřízněte na dva pláty-

Vrhněte se na krém: Žloutky postupně zašlehávejte do šlehačky, přidejte cukr a na mírném ohni zahřívejte asi 2-3 minuty, nikdy však nevařte. Nechte vychladnout a teprve do studeného krému

postupně zašlehejte máslo.

První díl korpusu potřete polovinou krému, posypte polovinou nasekaných ořechů, přiklopte druhým dílem korpusu, potřete zbylým krémem a posypte zbylými ořechy. Podávejte nakrájené.