

Ořechové řezy III

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 150 g
- Cukr 200 g
- Polohrubá mouka 250 g
- Vejce 1 ks
- Prášek do pečiva 1 ks
- Bílek na sníh 7 ks
- Moučkový cukr 250 g
- Ořechy 250 g
- Kakao 2 lžíce
- Strouhanka 2 lžička
- Rum 1 dl

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z másla, cukru, polohrubé mouky, vejce a prášek do pečiva si zpracujeme první těsto, které vyválíme a dáme na pomoučený, vymazaný plech. Pak našleháme bílky a zašleháme do nich cukr po troškách. Zamícháme pozvolna ořechy, strouhanku v rumu namočenou a kakao. Dáme na plech a pečeme pozvolna, aby se prostředek propekl.

