

OPLATKOVÉ FÍKOVÉ ŘEZY

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- ml. cukr 250 g
- 100% tuk 250 g
- vejce 3 ks
- piškot 0.5 balíček
- fík 1 balíček
- čokoláda na vaření 1 ks
- rum 1 malá odměrka
- obdélníkové dortové oplatky 1 balení

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nad párou rozpustíme tuk, přidáme nalámanou čokoládu, cukr, umleté fíky a postupně vejce. Mícháme do zhoustnutí, ale nesmí vařit. Dortový oplatek potřeme 1 cm směsí, poklademe piškoty, pokapeme rumem a potřeme směsí tak, aby piškoty byly zakryté. Zakryjeme druhým oplatkem, zatížíme a v chladu necháme uležet. Polijeme čokoládovou polevou a krájíme na malé řezy.