

Opilý František

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 15

- **Těsto:**

- Cukr moučkový 220 g
- Polohrubá mouka 120 g
- Vejce 6 ks
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Kakao 2 lžíce
- Máslo 220 g

- **Náplň:**

- Ořechy 220 g
- Cukr krupice 150 g
- Rum 1 dl

- **Na potřetí:**

- Marmeláda 3 lžíce

- **Na ozdobení:**

- Čokoládová poleva 1 balení

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

Rozklepneme vejce a oddělíme žloutky od bílků. Poté vyšleháme máslo s polovinou cukru, přidáme žloutky a zbylý cukr. Do této hmoty postupně přimícháváme prosátou mouku smíchanou s práškem do pečiva a přimícháme kakao.

Vše vlijeme do vymazaného a moukou vysypaného plechu a pečeme při 180°C cca 15 minut.

Upečený a vychladlý plát potřeme marmeládou a potřeme náplní s jemně nasekaných ořechů, cukru a rumu. Uhladíme a polijeme rozehřátou čokoládovou polevou. Dáme vychladit do lednice.

Poté nakrájíme na úhledné řezy.

Poznámka:

Při krájení je vhodné nůž namáčet v horké vodě, aby se čokoláda na povrchu nepolámala.

Moučník není vhodný pro děti.