

Řezy na oplace

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vejce 6 ks
- Cukr moučka 200 g
- Strouhanka 5 lžíce
- Prášek do pečiva 0.5 ks
- Mleté ořechy 200 g
- Máslo 250 g
- Žloutek 1 ks
- Cukr moučka 150 g
- Kakao 3 lžíce
- Mléko 7 lžíce
- Čokoláda na vaření 150 g
- Dortové suché sušenky 1 balení

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Šest vajec rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků - 6 bílků dáme do mísy, 5 žloutků do první skleničky a 1 žloutek do druhé skleničky. 6 bílků v míse našleháme v tuhý sníh, přidáme cukr moučku a opět šleháme dotuha. Přishleháme 5 žloutků z první skleničky. Vařečkou vmícháme strouhanku, prášek do pečiva a namleté ořechy. Celé dno pekáče pokryjeme oplatkami. Na ně nalijeme těsto a pečeme na 200 stupňů asi 10 minut. Máslo šleháme s jedním žloutkem a cukrem moučkou. Přidáme kakao a po lžících horké mléko. Vznikne hladký nugátový krém. Na vychladlé piškotové těsto natřeme nugátový krém a dáme vychladit do lednice. Mezitím rozpustíme čokoládu na vaření a nalijeme na pekáč.

