Karamelové řezy s ořechy

Kategorie: Moučníky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 16

- **Těsto**
- Máslo 200 g
- Hnědý cukr 200 g
- Hladká mouka 100 g
- Velké vejce 2 ks
- Vanilková esence 2 lžička
- Sůl 1.2 lžička
- **Horní vsrtva**
- Hnědý cukr 500 g
- Vlašské ořechy 350 g
- Smetana ke šlehání 1 kelímek
- Máslo 150 g
- Kukuřičný sirup nebo med 1.25 dl
- Rum 2 lžíce
- Sůl 1.2 lžička

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Do rozehřátého másla postupně vmícháme hnědý cukr, vejce, vanilkovou esenci a sůl. Nakonec přisypeme mouku a mícháme, až vznikne hladké těsto. Naplníme jím hranatou dortovou formu nebo

plech s vyššími okraji vyložený pečícím papírem a povrch uhladíme. V troubě vyhřáté na 200°C pečeme asi 15 minut. Ořechy vložíme na 8 minut do trouby vyhřáté na 200°C, opražíme je dozlatova a necháme vychladnout. Na horní vrstvu kastrolku rozpustíme máslo, přidáme cukr, kukuřičný sirup nebo med a sůl. Přivedeme k varu a za občasného míchání vaříme asi 2 minuty, dokud karamel nezačne lepit. Odstavíme ho z ohně a zlehka vmícháme smetanu a rum. (směs možná začne bublat). Vymícháme hladkou hmotu, do které nakonec vsypeme opražené nasekané ořechy. Směsí přelijeme upečený korpus, vložíme zpět do trouby a pečeme při 180°C ještě asi 25 minut, přitom dáváme pozor, aby ořechová hmota, nezačala na povrchu hnědnout. Po upečení vyjmeme z trouby, povrch ještě nebude zcela ztuhlý a necháme vystydnout. Nakonec plát opatrně vyklopíme z formy a ostrým nožem nakrájíme na malé dílky.