

Ořechovník lžícový

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 9 ks
- cukr práškový 6 lžíce
- ořechy mleté 6 lžíce
- mouka polohrubá 3 lžíce
- prášek do pečiva 1 ks
- máslo 135 g
- džem 1 ks
- cukr krystal 3 lžíce
- kakao práškové 1 lžíce
- cukr vanilkový 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Žloutky z 6 vajec s cukrem a trochou vody vymícháme do pěny, přidáme vyšlehané bílky a ořechy s moukou a s práškem do pečiva. Těsto dáme na vymaštěný a pomoučený plech.
Náplň: pořádně vyšleháme 3 celá vejce, přidáme krystalový cukr, vanilkový cukr a kakao. Uvaříme na hustou kaši, necháme vychladnout. Vmícháme do másla rozmíchaného s cukrem. Těsto rozřežeme na 3 díly - na spodní dáme džem a třetinu náplně.

Postup opakujeme a koláč natřeme zbytkem náplně, posypeme mletými ořechy a ozdobíme.