

Nugátové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO

- Vejce 6 ks
- Moučkový cukr 100 g
- Polohrubá mouka 180 g

• NÁPLŇ

- Máslo 250 g
- Moučkový cukr 120 g
- Kakaový prášek 3 lžíce
- Rum 6 lžíce
- Dětské piškoty 2 balení
- Mléko 0.3 l

• POLEVA

- Tuk 120 g
- Moučkový cukr 100 g
- Kakaový prášek 2 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Vejce našleháme s cukrem do pěny a pak po částech zašleháme mouku. Těsto nalijeme na vymazaný a vysypaný hlubší plech a upečeme. Po vychladnutí potřeme náplní: změkklé máslo utřeme s cukrem, vmícháme kakao a rum, nakonec piškoty rozmočené v mléce. Povrch potřeme polevou připravenou

rozmícháním cukru a kakaa v rozpuštěném vlažném tuku. Před ztuhnutím posypeme kokosem. Po ztuhnutí polevy nakrájíme na kostky.