

Trvanlivé ořechové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Hladká mouka 700 g
- Strouhané ořechy 250 g
- hera 250 g
- Cukr 250 g
- Vejce 1 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Citrónová kůra 1 ks
- Mléko podle potřeby 1 ks
- Čokoládová poleva 1 ks
- Strouhané ořechy na posypání 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Zaděláme vláčné těsto, rozválíme na dva nebo tři pláty. Dáme péct na plechy s pečícím papírem. Upečené a vychladlé slepíme vyšší vrstvou marmelády. Polijeme čokoládovou polevou a posypeme strouhanými ořechy. Po ztuhnutí polevy řezy zabalíme a necháme rzležet. Nakrájíme a uložíme v dóze. Po rozležení jsou opravdu chutné.