

Ořechové trojúhelníky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vejce 6 ks
- Máslo 150 g
- Práškový cukr 150 g
- Kysaná smetana 6 lžíce
- Polohrubá mouka 120 g
- Kypřicí prášek 1 lžička
- Kakao 4 lžíce
- Čokoláda 100 g
- Jahodový džem 1 sklenice
- Mleté ořechy 120 g
- Sekané ořechy 80 g
- **KRÉM**
- Mléko 3 dl
- Vanilkový pudink 1 balíček
- Máslo 250 g
- Práškový cukr 180 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Žloutky, máslo a práškový cukr vyšleháme. Přidáme smetanu , prosátou mouku s kypřícím práškem, s kakaom a mleté ořechy. Nakonec vmícháme sníh z bílků. Těsto vylejeme do vymazaného plechu a upečeme. Překrojíme ho jako dort. Jednu část natřeme džemem, polovinou krému a zakryjeme druhou. Natřeme zbylým krémem, posypeme ořechy a pokapeme rozpuštěnou čokoládou. Po

ztuhnutí krájíme na trojúhelníky.

Krém: Z mléka a ze Vanilkového pudinku uvaříme krém. Po vychladnutí ho smícháme s vyšlehaným máslem a cukrem.