

Ořechové řezy I

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO

- Vejce 6 ks
- Kakao 2 lžíce
- Práškový cukr 180 g
- Polohrubá mouka 180 g
- Maizena 2 lžíce
- Kypřicí prášek do pečiva 2 lžička

• NÁPLŇ

- Máslo 200 g
- Práškový cukr 200 g
- Žloutek 1 ks
- Mleté ořechy 100 g
- Mléko 4 dl
- Vanilkový pudink 40 g

• POLEVA

- Čokoláda 100 g
- Máslo 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Celé vejce vyšleháme s cukrem. Přidáme polohrubou mouku, maizenu, kakao a kypřicí prášek. Spolu zlehka promícháme. Těsto dáme na vymazaný, moukou vysypaný plech a ve vyhřáté troubě upečeme. Po vychladnutí ho potřeme libovolným džemem, natřeme na něj náplň a odložíme ztuhnout. Potom ho

polejeme čokoládovou polevou.

Náplň: Z mléka a z vanilkového pudinku uvaříme pudink. Máslo, cukr a žloutek spolu utřeme. Do studeného pudinku přidáme utřené máslo s cukrem, mleté ořechy a smícháme.