

Nugátové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO

- Kokosová moučka 2.5 hrnek
- Hrubá mouka 3 lžíce
- Hladká mouka 3 lžíce
- Maizena 1 lžíce
- Bílky 7 ks
- Pískový cukr 2 hrnek

• KRÉM

- Žloutky 7 ks
- Pískový cukr 7 lžíce
- Kakao 4 lžíce
- Máslo 250 g
- Čokoládová poleva 200 g
- Šlehačka 1.5 dl

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z bílků, z 2 lžic studené vody a ze špetky soli vyšleháme tuhý sníh. Postupně zapracujeme cukr, kokosovou, hladkou a hrubou mouku. Těsto rozetřeme na vymazaný a pomoučený plech a dáme péci.

Krém: Nad párou vyšleháme žloutky s cukrem a s kakaem do hustého krému. Odložíme a šleháme, dokud nevychladne. Přidáme máslo a utřeme. Náplň natřeme na plát, polejeme čokoládou a ozdobíme šlehačkou.

