

Oříškové trojhránky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Strouhané ořechy (nejlépe vlašské) 250 g
- Loupané strouhané mandle 100 g
- Moučkový cukr 250 g
- Bílky 2 ks
- Šťáva z čerstvého citronu 1 ks
- **POLEVA**
- Bílek 1 ks
- Moučkový cukr 1 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Nejprve vypracujte těsto. Umíchejte bílky s cukrem a citronovou šťávou, pak až přimíchejte ořechy a mandle. Měla by vzniknout lepivá hmota.

Potom prkénko posypte moučkovým cukrem a ořechovou hmotu na něm vyválejte. Pak vyšlehejte bílky spolu s cukrem a citronovou šťávou v hustou bílou polevu (asi jako na perníčky). Poleva by měla být opravdu hustá a nesmí stékat z metliček.

Polevu potom namažte na vyválenou ořechovou placku a nechte asi 15 minut zaschnout. Poté placku krájejte na proužky a z nich ještě vykrajujte trojúhelníčky. Jde to lépe navlhčeným nožem. Ozdobte mandlí nebo ořechem a nechte sušit při pokojové teplotě (asi půl dne).