

Ořechové jemné pečivo



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

4633 kalorií , **9 g** cukrů , **399 g** tuků , **78 g** bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/orechove-jemne-pecivo>

Příprava

Mouku s práškem do pečiva promícháme a přidáme studené nakrájené máslo a s moukou promícháme. Další ingredience se přidají a vypracuje se těsto, které se nechá v chladu odležet. Příprava krému: Máslo, cukr, vanilkový cukr a vodu povaříme a vmícháme oříšky a aroma a krátce necháme vychladnout. Těsto vyválíme na plech a potřeme marmeládou. Oříškový krém natřeme na těsto s marmeládou a pečeme cca 150°C cca 25 minut. Po upečení ihned krájíme např. do tvaru trojúhelníků a roh namočíme do čokoládové polevy.

Ingredience

- 200 g hladké mouky
- 2 lžičky prášku do pečiva
- 100 g cukru krupice
- 1 balení vanilkového cukru
- 1 vejce
- 1 žloutek
- 100 g másla
- 150 g másla (na krém)
- 150 g cukru (na krém)
- 1 balení vanilkového cukru (krém)
- 3 lžíce vody (krém)
- 8 ml rumového aroma (krém)
- 150 g mletých lískových ořechů (krém)
- 150 g nastrouhaných vlašských ořechů (krém)
- 4 lžíce meruňkové marmelády (krém)
- čokoládová poleva na ozdobu

Kategorie

Vánoce, Rakouská, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Rodina, Vegetarián, Cukroví

