

Plněné oplatkové řezy



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

3101 kalorií , **3 g** cukrů , **265 g** tuků , **20 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/plnene-oplatkove-rezy>

Příprava

Mléko dáme vařit, přisypeme cukr a vaříme, dokud se cukr nerozpustí. Poté necháme mléko trochu vychladnout a když je vlažné, přidáme do něj pokrájené máslo, necháme ho rozpustit, přidáme mleté ořechy, nakrájené kandované ovoce, vanilkový cukr, práškový pudink, rum, promícháme a pak touto náplní potřeme oplatku a druhým dílem oplatky přikryjeme. Necháme ztuhnout a při podávání krájíme na malé kostky.

Ingredience

- 300 g cukru krupice
- 20 lžic mléka
- 250 g másla
- 1 balení vanilkového cukru
- 2 lžíce rumu
- 100 g mletých vlašských ořechů
- 1 balíček kandovaného ovoce
- 1 balíček pudinkového prášku s vanilkovou příchutí
- 1 balení obdélníkových oplatek

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Návštěva, Moučník