# Jadranské řezy

**Obtížnost:**

Čas přípravy: 12h 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 13h 10min , Porce: **16**

**4526** kalorií , **5 g** cukrů , **354 g** tuků , **70 g** bílkovin

**Autor:** kaccka

**Odkaz:** https://srecepty.cz/jadranske-rezy

## Příprava

Balíček listového těsta rozpůlíme a upečeme 2 pláty. Žloutky a cukr krupici utřeme do pěny, přidáme 4 lžíce mouky, prášek do pečiva, 80 g mletých ořechů a sníh z bílků. Upečeme na papíře nebo na vymazaném a vysypaném plechu. Krém: mléko uvaříme s 5 lžícemi mouky a vychladíme. Po vychladnutí vyšleháme s máslem, cukrem moučkou a vanilkovým cukrem. Na listové těsto rozetřeme polovinu krému a přikryjeme ořechovým těstem. Rozetřeme druhou polovinu krému a opět přikryjeme listovým těstem. Polijeme roztopenou čokoládou a posypeme zbylými ořechy. Necháme uležet do druhého dne!

## Ingredience

- 1 listové těsto
- 5 vajec
- 180 g cukru krupice
- 130 g mletých vlašských ořechů
- 9 lžic hrubé mouky
- 1/2 kypřícího prášku do pečiva
- 1/2 l mléka
- 300 g másla
- 150 g cukru moučky
- 1 vanilkový cukr
- 1 čokoládu na vaření

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Návštěva, Moučník