

Křehký ořechový moučník



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 12

4163 kalorií , **12 g** cukrů , **228 g** tuků , **125 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/krehky-orechovy-moucnik>

Příprava

Prosátou mouku s kypřícím práškem smícháme s měkkým máslem, moučkovým cukrem, žloutkem a smetanou. Těsto rozdělíme na 2 části - jednu o trochu větší než druhou. Na jemně pomoučeném válu větší část vyválíme a přeneseme na hlubší plech. Vytvoříme i okraje. Plát potřeme džemem. Žloutky, vodu a moučkový cukr ušleháme do pěny, potom přidáme ořechy /lískové oříšky nebo mandle/, citronovou kůru a nakonec vyšlehaný sníh z bílků. Lehce promícháme a rozetřeme na těsto. Z druhé části uděláme mřížku, nebo i jiný vzor a vložíme do vyhřáté trouby. Pečeme při 180°C asi 25-30 minut. Krájíme až vychlazený koláč, můžeme posypat moučkovým cukrem.

Ingredience

- 300 g hladké mouky
- 125 g másla
- 150 g cukru moučka + 150 g do náplně
- 1/2 kypřícího prášku do pečiva
- 1 žloutek + 4 žloutky do náplně
- 100 ml zakysané smetany
- 1/2 sklenky rybízového nebo jiného pikantního džemu
- 1-2 lžíce vody
- 200 g mletých vlašských ořechů
- 1 lžička citronové kůry
- 5 bílků

Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Celoročně,
Finančně nenáročné, Klasika, Návštěva,
Moučník

