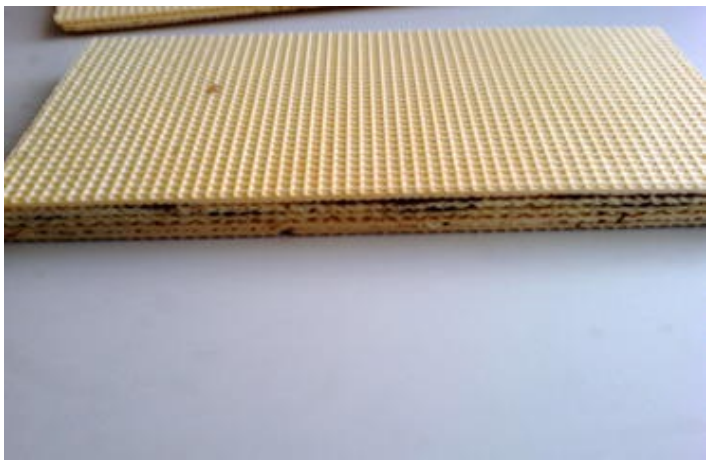
Oplatky s nugátovým krémem



Obtížnost:

Čas přípravy: 1dní 0h 0min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 1dní 0h 0min , Porce: **10**

472 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: https://srecepty.cz/oplatky-s-nugatovym-kremem

Příprava

Podlouhlé (můžeme použít i kulaté) dortové oplatky natřeme velmi tenkou vrstvou nugátového krému. Oplatky natíráme po jednom a jednotlivé díly dáváme na sebe. Natřené oplatky zakryjeme potravinářskou fólií, hodně zatížíme a dáme do druhého dne do chladna. Poté dlouhým ostrým nožem oplatky krájíme na čtverce a urovnáme do původního stavu. Nejlepší je krájet tlakem na nůž, nikoliv klasickým řezáním. Nad párou rozpustíme tuk, do kterého nalámeme čokoládu. Po rozpuštění čokolády necháme polevu mírně zchladnout a polijeme s ní nakrájené oplatky. Čokoládádu necháme chvíli zatuhnout a povrch oplatek posypeme kokosem. Než čokoláda úplně zatuhne, tak jednotlivé díly oddělíme od sebe.

Ingredience

- 5 dortových oplatků
- 400 g nugátového krému
- 1 čokoláda na vaření
- 1 lžíce 100% tuku IVA
- 2 hrsti kokosové moučky

Kategorie

Vánoce, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Jídlo na každý den, Návštěva, Rodina, Ostatní