

Ořechovo - karamelové řezy



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 30min , Čas vaření: 18min
Celkový čas: 2h 48min , Porce: 12

5474 kalorií , **0 g** cukrů , **208 g** tuků , **29 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/orechovo-karamelove-rezy>

Příprava

Žloutky, cukr a kávu vyšleháme do pěny. Postupně přidáváme ořechy, prosátou mouku s kypřícím práškem a nakonec sníh z bílku. Těsto vylijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech a upečeme při 180°C. Vychlazený piškot potřeme borůvkovým džemem. Máslo a salko vyšleháme a rozetřeme na piškotu. Vrch posypeme strouhanou čokoládou.

Tip k receptu

Piškotu můžeme pokapat rumem.

Ingredience

- 6 žloutků
- 4 dcl cukru moučka
- 1 a 1/2 dcl mletých vlašských ořechů
- 1 a 1/2 dcl kávy
- 3 dcl polohrubé mouky
- 1/2 sáčku kypřicího prášku do pečiva
- 4 bílky
- 1 konzerva Salka /předem uvařené a vychlazené/
- 250 g másla
- 1/2 sklenky borůvkového džemu
- 50 g strouhané čokolády

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Klasika, Návštěva, Moučník

