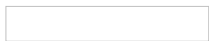


Oříškové řezy



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 1

4686 kalorií , **9 g** cukrů , **322 g** tuků , **65 g** bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/oriskove-rezy>

Příprava

Utřeme 200 g másla, 2 vrchovaté lžíce cukru, žloutky a postupně přidáme 3 lžíce horké vody. Vmícháme rum a mouku. Pečeme asi 20 min. Vychladlý piškot potřeme náplní: do kastrolu dáme 12 lžic vody + 12 lžic cukru, 100g čokolády a povaříme. Přidáme 140g ořechů a 60g strouhanky. Polijeme polevou: moučkový cukr + 80 g másla rozejdeme, přidáme kakao, mléko a solamyl. Dobře promícháme a nalijeme na náplň. Necháme ztuhnout v chladničce.

Ingredience

- 250 g hladké mouky
- 2 žloutky
- 280 g másla
- 14 lžic cukru krupice
- 15 lžic vody
- 1 lžíce rumu
- 100 g čokolády
- 140 g strouhaných vlašských ořechů
- 60 g strouhanky
- 80 g cukru moučka
- 1 lžíce kakaa
- 1 lžíce mléka
- 1 lžíce Solamylu

Kategorie

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