Řezy na dortové oplatce

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **16**

22159 kalorií , **9 g** cukrů , **2229 g** tuků , **111 g** bílkovin

Autor: mozek

Odkaz: https://srecepty.cz/rezy-na-dortove-oplatce-1

Příprava

Těsto: Ze šesti bílků s 210 g moučkového cukru vyšleháme hustou pěnu. Lehce pak vmícháme 4 žloutky, 210 g mletých ořechů, 60g strouhanky a 1/2 kypřícího prášku. Na dno dortové formy nebo plechu dáme dortové oplatky, nalijeme připravené těsto a pečeme při 180°C 25 - 30 minut. Náplň: 200 ml uvařené kávy scedíme a ve vlažné pak rozmícháme pudinkový vanilkový prášek a zbylé dva žloutky. Vše svaříme do husté hmoty a necháme vychladnout. Máslo utřeme se 150 g moučkového cukru a po částech vmícháme do vychladlé kávové hmoty. Vychladlý korpus potřeme připraveným krémem a povrch ozdobíme rozpuštěnou čokoládou a posypeme sekanými ořechy. Necháme ztuhnout v ledničce.

Tip k receptu

Kávový krém je možno vylepšit přidáním rumu.

Ingredience

- 360 g cukru moučka
- 6 vajec
- 240 g vlašských ořechů (210 g do těsta a hrst sekaných ořechů navíc)
- 60 g strouhanky
- 1/2 prášku do pečiva
- 200 ml kávy
- 1 vanilkový pudink
- 250 g másla
- 100 g čokolády na vaření
- plátky oplatek dle formy

Kategorie

Narozeniny, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Něco extra, Návštěva, Dezert