

Citrónové řezy



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 55min , Porce: 2

6419 kalorií , **7 g** cukrů , **301 g** tuků , **93 g** bílkovin

Autor: oriestok

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

Příprava

Vymícháme žloutky, cukr a Heru, postupně přidáme mleté ořechy, šťávu a kůru z půlky citrónu, sníh z bílků, mouku s práškem do pečiva a nakonec strouhanou čokoládu. Těsto upečeme (na vymazaném a vysypaném plechu). Na vychlazený koláč natřeme citrónovou polevu, kterou připravíme vyšleháním cukru moučka se šťávou z půlky citrónu a 3 lžícemi horké vody.

Ingredience

- 9 vajec
- 420 g cukru krystal
- 210 g Hery
- 150 g vlašských ořechů
- 1 citrón
- 120 g polohrubé mouky
- 1/2 balení kypřicího prášku do pečiva
- 50 g čokolády na vaření
- 300 g cukru moučka
- 3 lžíce horké vody

Kategorie

Narozeniny, Celoročně, Rodina, Moučník

