

# Čokoládovo - ořechové řezy



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 50min , Porce: 10

7540 kalorií , 4 g cukrů , 300 g tuků , 79 g bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/cokoladovo-orechove-rezy>

## Příprava

Z preosiatej múky, Hery, žĺtkov, práškového cukru a citrónovej kôry vypracujeme cesto, ktoré vyvaľkáme. Veľký plech vymastíme maslom a vysypeme múkou. Cesto na plech preniesieme a vložíme do vyhriatej rúry na 180 stupňov. Pečieme do ružova. Medzitým si pripravíme sneh. Bielky vyšľaháme s kryštálovým a vanilkovým cukrom na tuhú penu. Vareškou opatrne vmiešame do snehu mleté orechy a postrúhanú čokoládu. Po 10-12 minútach cesto z rúry vyberieme, potrieme marhuľovým džemom, snehom a plech vrátime do rúry. Koláč dopečieme. Necháme ho vychladnúť a nakrájame.

## Ingredience

- ✓ 600 g polohrubé mouky
- ✓ 280 g Hery
- ✓ 120 g cukru moučky
- ✓ 6 žloutků
- ✓ 1 lžička citronové kůry
- ✓ 1 sklenka meruňkového džemu
- ✓ 6 bílků
- ✓ 400 g cukru krystal
- ✓ 140 g mletých vlašských ořechů
- ✓ 100 g čokolády na vaření
- ✓ 2 sáčky vanilkového cukru

## Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Rodina, Moučník

