

Mandlové řezy



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 20min , Porce: 8

1738 kalorií , **6 g** cukrů , **73 g** tuků , **46 g** bílkovin

Autor: Milena

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

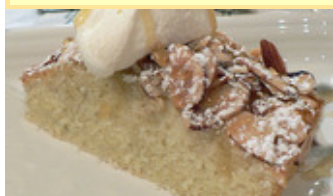
Příprava

Mandle zalijeme vodou, přivedeme k varu a vaříme, dokud se hnědá slupka nezačne odlupovat. Mandle scedíme, oloupeme a pomeleme. Vejce ušleháme s cukrem, přidáme sušené mléko, mandle, roztopený pokrmový tuk a vše důkladně promícháme. Plech vyložíme pečícím papírem a vyplníme mandlovým těstem, které rovnoměrně rozetřeme. Posypeme mandlovými vločkami a pečeme 55 minut v předehřáté troubě na 150 °C. Poté koláč rozkrájíme na řezy a při podávání posypeme moučkovým cukrem. Můžeme podávat teplé nebo studené.



Tip k receptu

Řezy můžeme zmrazit a poté ohřát v mikrovlnné troubě. Při podávání můžeme ozdobit kopečkem mandlové zmrzliny a pokapat medem.



Ingredience

- ✓ 3 vejce
- ✓ 100 g mandlí
- ✓ 200 g sušeného mléka
- ✓ 200 g cukru moučky
- ✓ 100 g pokrmového tuku
- ✓ 30 g mandlových vloček

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Jaro, Celoročně,
Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník