

Mozart



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: **16**

7401 kalorií , **14 g** cukrů , **478 g** tuků , **92 g** bílkovin

Autor: oriestok

Odkaz: <https://srecepty.cz/mozart>

Příprava

100 g mleté ořechy, 100 g cukor, 200 g maslo
- všetko rozmiešame. Pridáme 260 g hladkej múky, 1/2 prášok do pečiva, 1 vajce. Cesto spracujeme, rozvaľkáme, dáme na vymastený a múkou vysypaný plech. Upečieme a rozkrojíme napoly. Plnka: 150 g maslo, 150 g cukor sa rozmieša, pridáme 100 g mleté ořechy a za 1 pohárik rum sa pridá. Krájame na dlhšie tvary, na vrch sa dávajú polky orechov a posypeme cukrom.

Ingredience

- 300 g vlašských ořechů
- 350 g cukru moučky
- 350 g másla
- 260 g hladké mouky
- 1/2 kypřicího prášku do pečiva
- 1 vejce
- 200 ml rumu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Jídlo na každý den, Labužník, Moučník