

Nugátové řezy



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 10

3572 kalorií , **0 g** cukrů , **182 g** tuků , **78 g** bílkovin

Autor: Barbora Dvouletá

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

Příprava

Žloutky ušleháme s cukrem do běla a postupně zašleháme olej. Pak přidáme mouku s práškem do pečiva a mléko. Nakonec lehce vmícháme tuhý sníh z bílků. Těsto nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný vyšší plech. Z mléka, 1-2 lžic cukru a pudinkového prášku, který jsme si uvařili, vytvoříme krém a z výšky ho nalijeme na těsto. V předehřáté troubě pečeme asi 30 minut. Ještě horký moučník potřeme zakysanou smetanou ušlehanou s vanilkovým cukrem a posypeme nastrohanou čokoládou a necháme do druhého dne uležet.

Ingredience

- 2 hrnečky polohrubé mouky
- 1 hrneček cukru krupice
- 3 vejce
- 3 hrnečky mléka
- 5 lžic oleje
- 1 prášek do pečiva
- 1 pudink s nugátovou příchutí
- 2 lžíce cukru moučka na pudinkovou náplň a polevu
- 3 zakysané smetany
- 1 vanilkový cukr
- 1 Margot - čokoláda

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rodina, Moučník