

Oplatkové čokoládovo - ořechové řezy



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 12

6062 kalorií , 10 g cukrů , 396 g tuků , 117 g bílkovin

Autor: uschi3

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

Příprava

Bílky a 12 lžic cukru vyšleháme dotuha, postupně přidáme mleté ořechy a strouhanou čokoládu s moukou. Sypké suroviny vmícháme do sněhu opatrně vařečkou. Plech vyložíme papírem na pečení, těsto rozetřeme na plech, při 180 stupních pečeme asi 20-21 minut. Necháme vychladnout. Žloutky, zbylý moučkový cukr a vanilkový cukr šleháme nad párou 10 minut. Krém necháme za stálého míchání vychladnout. Máslo vyšleháme a spojíme se žloutkovou masou. Na vychlazený plát natřeme polovinu krému a přikryjeme oplatkami. Otočíme, na těsto natřeme druhou polovinu krému a opět přikryjeme oplatkami. Necháme v lednici ztuhnout a nakrájíme.



Ingredience

- ✓ 12 vajec
- ✓ 200 g mletých vlašských ořechů
- ✓ 22 lžic cukru moučka
- ✓ 100 g čokolády na vaření
- ✓ 3 lžíce hladké mouky
- ✓ 1 vanilkový cukr
- ✓ 400 g másla
- ✓ 1 balení obdélníkových dortových oplatek

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Něco extra, Návštěva, Moučník