

Oplatky s nugátovým krémem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1 dní 0h 0min , Čas vaření: 0min

Celkový čas: 1 dní 0h 0min , Porce: 10

472 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/oplatky-s-nugatovym-kremem>

Příprava

Podlouhlé (můžeme použít i kulaté) dortové oplatky natřeme velmi tenkou vrstvou nugátového krému. Oplatky natíráme po jednom a jednotlivé díly dáváme na sebe. Natřené oplatky zakryjeme potravinářskou fólií, hodně zatížíme a dáme do druhého dne do chladna. Poté dlouhým ostrým nožem oplatky krájíme na čtverce a urovnáme do původního stavu. Nejlepší je krájet tlakem na nůž, nikoliv klasickým řezáním. Nad párou rozpustíme tuk, do kterého nalámeme čokoládu. Po rozpuštění čokolády necháme polevu mírně zchladnout a polijeme s ní nakrájené oplatky. Čokoládádu necháme chvíli zatuhnout a povrch oplátek posypeme kokosem. Než čokoláda úplně zatuhne, tak jednotlivé díly oddělíme od sebe.

Ingredience

- ✓ 5 dortových oplatků
- ✓ 400 g nugátového krému
- ✓ 1 čokoláda na vaření
- ✓ 1 lžíce 100% tuku IVA
- ✓ 2 hrsti kokosové moučky

Kategorie

Vánoce, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Návštěva, Rodina, Ostatní

