

# Ořechové řezy od babičky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 50min , Porce: 24

3192 kalorií , 1 g cukrů , 207 g tuků , 60 g bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/orechove-rezy-od-babicky>

## Příprava

Žloutky s cukrem krupice utřeme do pěny, přidáme mouku s práškem do pečiva. Nakonec zlehka vmícháme tuhý bílkový sníh. Těsto vylijeme na plech s pečícím papírem a pečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C přibližně 20 minut. Hotový piškot necháme vychladnout. Mezitím utřeme máslo s moučkovým cukrem do pěny, přidáme rum, kakao, mleté ořechy a hmotu rozetřeme na vychladlý plát. Vrstvu krému přelijeme čokoládovou polevou a hustě posypeme ořechy.

## Ingredience

- ✓ 6 vajec
- ✓ 180 g cukru krupice
- ✓ 180 g polohrubé mouky
- ✓ 6 g kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 200 g másla
- ✓ 100 g cukru moučka
- ✓ 2 lžíce kakaa
- ✓ 100 g mletých ořechů
- ✓ 3 lžíce rumu
- ✓ 1 balení čokoládové polevy

## Kategorie

Česká, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Rodina, Moučník

