

Ořechové řezy s krémem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 10

6731 kalorií , 16 g cukrů , 405 g tuků , 77 g bílkovin

Autor: RENČA

Odkaz: <https://srecepty.cz/orechove-rezy-s-kremem>

Příprava

Listové těsto: Rozdělíme těsto na dvě poloviny a každý díl vyválíme na velikost plechu. Potřeme rozšlehaným vejcem a propícháme vidličkou. Pečeme na 200 stupňů asi 20 min. Ořechové těsto: Vyšleháme žloutky s polovinou cukru do husté pěny. Z bílků ušleháme sníh a přidáme druhou polovinu cukru. Sníh vmícháme lehce do žloutkové směsi. Pak přidáme mouku s pr. do pečiva a namleté ořechy. Vše promícháme a dáme na vysypaný plech. Pečeme na 150 stupňů asi 30 min. Máslový krém: Svaříme mléko s cukrem, van. cukrem a pudinkem. Do vychladlého pudinku vmícháme máslo. Jeden díl listového těsta potřeme polovinou krému a na něj dáme vychladlí oříškový korpus. Ten potřeme druhou polovinou krému a na něj dáme druhý díl listového těsta. Dáme do ledničky.

Ingredience

- ✓ 500 g listového těsta
- ✓ 5 vajec
- ✓ 180 g cukru moučky
- ✓ 80 g mletých ořechů
- ✓ 4 lžíce polohrubé mouky
- ✓ 1 kypřicí prášek do pečiva
- ✓ 500 ml mléka
- ✓ 100 g cukru krupice
- ✓ 250 g másla
- ✓ 1 vanilkový cukr
- ✓ 2 balení vanilkového pudinku

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Klasika, Návštěva, Moučník

