

Ořechovník



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **30**

2367 kalorií , **82 g** cukrů , **180 g** tuků , **54 g** bílkovin

Autor: Jana Langrová

Odkaz: <https://srecepty.cz/orechovnik>

Příprava

Z 500g mouky, 200g cukru, 200g másla, 3 vajec, 3 lžic medu a 3 lžiček sody zadělejte těsto. Rozdělte na 2 poloviny. 1. placku vyválejte na plech a dejte péct. Na 2. placku si připravte směs: vlašské ořechy, 80g cukru, 80g másla a 3 lžíce medu. Vše osmažte dozlatava, ještě horké rozetřete na 2. placku a dejte společně péct. Poté si připravte krém: 1,5 hrnku mléka, 1,5 lžíce hladké mouky, 1,5 lžíce solamylu a 10dkg cukru krupice. Vše povařte jako pudink. Dejte vychladnout a poté přidejte 200g másla a šlehejte. Nakonec přidejte šťávu z půlky citronu. Krém namažte na 1. placku a navrch položte placku s ořechy. Necháme uležet 24 h. Můžeme pokapat lehce rumem (rumovou esencí). Nedávejte hned do lednice, ale jen do chladna, aby těsto nasáklo krém.



Ingredience

- 500 g hladké mouky
- 290 g cukru krupice
- 450 g másla
- 3 slepičí vejce
- 6 lžic medu
- 3 lžičky sody bikarbóna
- 25 -35 dkg vlašských ořechů
- 1,5 hrnečku mléka
- 1,5 lžíce Solamylu

Kategorie

Výjimečný den, Narozeniny, Česká, Celoročně, Rodina, Moučník