

Řezy na dortové oplatce



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 16

22159 kalorií , 9 g cukrů , 2229 g tuků , 111 g bílkovin

Autor: mozek

Odkaz: <https://srecepty.cz/rezy-na-dortove-oplatce-1>

Příprava

Těsto: Ze šesti bílků s 210 g moučkového cukru vyšleháme hustou pěnu. Lehce pak vmícháme 4 žloutky, 210 g mletých ořechů, 60g strouhanky a 1/2 kypřicího prášku. Na dno dortové formy nebo plechu dáme dortové oplatky, nalijeme připravené těsto a pečeme při 180°C 25 - 30 minut. Náplň: 200 ml uvařené kávy scedíme a ve vlažné pak rozmícháme pudinkový vanilkový prášek a zbylé dva žloutky. Vše svaříme do husté hmoty a necháme vychladnout. Máslo utřeme se 150 g moučkového cukru a po částech vmícháme do vychladlé kávové hmoty. Vychladlý korpus potřeme připraveným krémem a povrch ozdobíme rozpuštěnou čokoládou a posypeme sekanými ořechy. Necháme ztuhnout v ledničce.



Tip k receptu

Kávový krém je možno vylepšit přidáním rumu.



Ingredience

- ✓ 360 g cukru moučka
- ✓ 6 vajec
- ✓ 240 g vlašských ořechů (210 g do těsta a hrst sekaných ořechů navíc)
- ✓ 60 g strouhanky
- ✓ 1/2 prášku do pečiva
- ✓ 200 ml kávy
- ✓ 1 vanilkový pudink
- ✓ 250 g másla
- ✓ 100 g čokolády na vaření
- ✓ plátky oplatek dle formy

Kategorie

Narozeniny, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Návštěva, Dezert