

Řezy s nugátovou náplní



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 16

1715 kalorií , 114 g cukrů , 65 g tuků , 25 g bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/rezy-s-nugatovou-naplni>

Příprava

Bílky šleháme, potom přidáme cukr krupici a šleháme. Pak přidáme pomalu žloutky a mouku. Pečeme 15-20 minut do růžova ve vyšším plechu a ještě horké potřeme Nutelou. Krém: 3 šlehačky smícháme se 2 lžícemi cukru moučky, ztužovači a instantní kávou. Vše ušleháme a potřeme buchtu. Na krém poklademe bebe sušenky. Nakonec ušleháme poslední šlehačku s vanilkovým cukrem a potřeme bebe sušenky. Posypeme grankem a dáme ztuhnout do lednice.

Ingredience

- 5 vajec
- 15 dkg polohrubé mouky
- 15 dkg cukru krupice
- 4 smetany ke šlehání (šlehačky)
- 3 ztužovače šlehačky
- 2 balení BEBE sušenek
- 2 lžíce instantní kávy
- 1 Nutelu
- 2 lžíce cukru moučky
- Granko na posypání

Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Návštěva, Moučník