Vrstvené trojhránky

Obtížnost: ▫▫▫▫▫

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

2382 kalorií , **5 g** cukrů , **210 g** tuků , **54 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: https://srecepty.cz/vrstvene-trojhranky

Příprava

Změklé máslo s cukrem a vanikovým cukrem našleháme do pěny. Pak po jednom vešleháme vejce. Přimícháme mouku, škrobovou moučku, mleté mandle a skořici. Nakonec lehce vmícháme tuhý sníh z bílku. Menší pekáček (20 x 20 cm) vymažeme máslem a na dno rozetřeme tenkou vrstvu těsta. Vložíme do trouby, kde jsme si rozehřáli gril a chvilku grilujeme, až povrch těsta začne zlátnout. Pekáček vyjmeme a rozetřeme další tenkou vrstvu těsta. Opět necháme chviličku pod grilem zlátnout. Postup takto opakujeme, dokud nespotřebujeme všechno těsto. Vystačí nám asi na sedm vrstev. Upečené necháme vychladnout, pak nakrájíme nejprve na stejnoměrné čtverečky a pak každý čtverec překrojíme na dva trojhránky. Trojhránky navrchu polijeme čokoládou a ozdobíme kousky oloupaných mandlí.

Ingredience

- 200 g másla
- 150 g cukru krupice
- 1 sáček vanilkového cukru
- 3 vejce
- 100 g hladké mouky
- 50 g škrobové moučky
- 50 g oloupaných mletých mandlí
- 1/2 lžičky skořice
- 1 bílek
- čokoládová poleva a kousky mandlí na ozdobu

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Cukroví