

Nugátové řezy

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

170 g Hery

180 g moučkového cukru

5 vajec

220 g polohrubé mouky

1,5 lžičky prášku do pečiva

Náplň:

14 l mléka

2 lžíce kakaa

200 g másla

100 g moučkového cukru

2 sáčky dětských piškotů

3 lžíce rumu

Poleva:

100 g čokolády na vaření

50 g ztuženého tuku

Postup

Máslo s cukrem a žloutky utřeme do pěny, vmícháme sníh z bílků spolu s moukou a práškem do pečiva.

Piškot rozetřeme na plech a upečeme. Mléko svaříme s kakaem a necháme vychladnout. Piškoty rozdrťme, máslo utřeme s cukrem, po troškách přidáme kakao, piškoty a rum. Náplň důkladně promícháme a necháme odležet. Rozetřeme na prochlazený piškot a polijeme čokoládovou polevou.