

Cikánské řezy

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: já :))

Suroviny

16 dkg vl.mletých ořechů

Těsto

Náplň

5 dkg cukru

3 bílky

22 dkg cukr moučka

4 dkg kakaa a špetka skořice

na špičku nože PRDOPEČe

18 dkg hl. mouky

14 dkg tuku

3 žloutky

Postup

Těsto,vyválet (doporučuju na pečící papír a naolejovanou rukou vytlačovat,trhá se) a upéct jen napůl.....vyndat ještě blédé,natřít pikantní marmeládou a navrch nádivku:

Nádivku ohřát až je to teplé a lesklé...nevařit,natřít na placku s marmeládou a pomalu dosušit v troubě,až jsou kraje těsta růžové.Ještě teplé nakrájet na čtverečky (obdélníčky)....Nejhorší je vychytat to rozválení,musí to být tenounké (tak 3mm),a je s tím trochu piplačka,než si osvojíte ten grif,pak už to jde samo.V podstatě je to těsto podobné lineckému,takže péct při stejné teplotě,která vám u něj vyhovuje,dosoušení při nižší . Dobrou chuť!!!