

# Karamelové řezy ii.

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

Ingredience:

5 žloutků

140 g cukru moučka

140 g mletých ořechů

0,5 čokolády na vaření

2 lžíce strouhanky

5 bílků - sníh z

Krém:

1 plechovka slazeného kondenzovaného mléka

1 máslo

trošku rumu

čokoládová poleva

## Postup

Postup přípravy: Den předem uvaříme kondenzované mléko na karamel - ve vroucí vodě vaříme 1 hodinu (úplně to stačí, je zbytečné vařit je déle). Žloutky utřeme s cukrem, zvlášť smícháme ořechy, strouhanku, nahrubo nastrohanou čokoládu. Ušleháme sníh z 5 bílků a střídavě s moukovou směsí zamícháme do žloutkového základu. Upečeme na vymazaném a vysypaném plchu ve středně vyhřáté troubě. Pečení dlouho netrvá, asi tak 10-15 minut, musíme zkoušet špejlí a povrch musí pěkně zčervenat.

Ve šlehači ušleháme máslo a postupně zašleháme karamel. Můžeme přidat trošku rumu. Krém natřeme na vychladlý korpus a nakonec potřeme nebo pocákáme čokoládovou polevou. Dáme ztuhnout.

Řezy jsou vynikající a velice rychle zmizí!