Oříškové řezy s bílkovou čepicí

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

TĚSTO 1:
15.dkg hladké mouky
10.dkg masla
3.žloutky
1.vanilkový cukr
3.dkg cukru
TĚSTO 2:
18.dkg oříšků
9.dkg cukru
1.dkg másla
4.lžice vody
TĚSTO 3:
16.dkgcukru
3.bílky-sníh
0,5 lžice citronové šťávy

Postup

TĚSTO 1:
Zpracovat vše na vále,rozválet na vymaštěný a moukou vysypaný plech.

TĚSTO 2:
Pracovat v misce.
Vše zamíchat a rozetřít na první placku.
Upečeme na půl,v mírné troubě.
TĚSTO 3:
Do ušlehaného sněhu přidáme cukr a šlehame do tuha.
Nakonec citron.šťávu.
Rozetřeme na nedopečenou placku a ještě dopečeme.