

Bystrické ořechové řezy

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

tuk na vymazání a mouka na vysypání formy

pomerančová kůra

1 šálek nahrubo nasekaných lískových oříšků

1 šálek oleje

1 kypřicí prášek do pečiva

2 plné lžíce kakaa

rybízová marmeláda

1 šálek mléka

1 šálek cukru

3 šálky hladké mouky

3 vejce

čokoládová poleva (polotovár)



Postup

Do mísy prosejeme mouku, prášek a kakao. Přidáme cukr, olej, vejce, oříšky, nastrouhanou kůru a promícháme s mlé-kem. Rozetřeme do formy vymazané tukem a vysypané mouku. Pečeme ve středně vyhřáté troubě. Po upečení necháme vychladnout. Povrch potřeme marmeládou a polijeme polevou (připravíme podle návodu na obalu). Nakonec posypeme oříšky