

Berlínské řezy ii.

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g hladké mouky

150 g másla

80 g mletého cukru

0,5 balíčku prášku do pečiva

1 vejce

citronová kůra

troška soli

marmeláda

Ořechová nádivka: 200 g mletých ořechů

100 g mletého cukru

rum

trošku mléka

vejce - Piškotové těsto:

4 lžíce mletého cukru

4 lžíce polohrubé mouky

Poleva:

70 g čokolády na vaření

70 g másla

Postup

Z mouky, másla, cukru, prášku do pečiva, špetky soli a vejce vypracujeme těsto. Dáme ho odpočinout na chvíli do chladu. Mezitím připravíme ořechovou náplň, do které můžeme přidat ještě trochu medu a strouhanou citronovou kůru. Ze základního těsta vyválíme placku, kterou položíme na vymazaný a moukou vysypaný plech a ve středně vyhřáté troubě upečeme do světležluta. Asi 3 lžíce libovolné marmelády rozředíme lžící horké vody a rozetřeme na předpečené těsto. Poté natřeme ořechovou nádivku a zalijeme připraveným piškotovým těstem. Pečeme mírně asi na 160-170 °C 30 minut, až piškotový povrch zrůžoví a nelepí se na špejli. Po vychladnutí rozetřeme čokoládovou polevu, kterou si připravíme ve vodní lázni rozpuštěním čokolády a másla. Použijte pravé máslo, aby se poleva při krájení nelámala. Povrch polevy můžeme ozdobit vidličkou.

Řezy jsou vynikající, zvláště druhý den.

□