

Nugátové řezy

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: Na piškot:

180 g cukru moučka

5 vajec

220 g polohrubé mouky

1,5 lžičky prášku do pečiva

tuk a mouka na plech

Na náplň:

2 lžíce kakaa

200 g másla

100 g cukru moučka

2 sáčky dětských piškotů

2-3 lžíce rumu

Na polevu: 50 g ztuženého tuku

100 g čokolády na vaření

Postup

Postup přípravy: Ke změkklému máslu přidáme cukr, žloutky a utřeme do pěny. Z bílků ušleháme tuhý sníh, který spolu s prosátou moukou a práškem do pečiva vmícháme do pěny. Těsto rozetřeme na vymazaný a vysypaný pekáč a pečeme dorůžova ve vyhřáté troubě (elektrický sporák 200 °C/plyn stupeň 3). Mléko svaříme s kakaem a necháme mléko, piškoty a podle chuti rum. Náplň důkladně promícháme a necháme odležet. Prochladlý piškot potřeme náplní a polijeme polevou, kterou jsem připravili rozpuštěním ztuženého tuku a čokolády ve vodní lázni.