

Cikánské řezy

Ingredience

těsto

- mouka hladká — 21 dkg
- máslo — 10 dkg
- cukr — 6 dkg
- žloutek — 2
- sníh ze 3 bílků
- zavařenina

náplň

- 10 dkg lískových ořechů
- 3 kostičky čokolády nebo
- kakao — 1 lžíce

Postup

Máslo utřeme se žloutky a cukrem a zaděláme tuhé těsto. Z něj vyválíme placku a na pečícím papíru upečeme při 150 st.C do růžova. Placku potřeme zavařeninou. Pak umícháme náplň, kterou namažeme na zavařeninu a už jen sušíme v troubě při 120 st.C. Krájíme za tepla.