

Ořechové kostky

Ingredience

těsto

- máslo — 80 g
- vejce — 2
- 100 g cukru ořechů
- mléko — 50 ml
- mouka polohrubá — 150 g
- prášek do pečiva — 0,333333

krém

- máslo — 125 g
- cukr — 50 g
- žloutek — 1
- 50 g mletých ořechů
- kakao — 1 lžíce

Postup

Máslo utřeme se žloutky a cukrem do pěny. Vmícháme ořechy, mléko, mouku s prdope a sníh z bílků. Upečeme na pečícím papíru. Vychladlé těsto rozkrájíme na třetiny, spojíme krémem, zatížíme a necháme v chladu. Potom nakrájíme na kostky, polijeme čokoládovou polevou a ozdobíme půlkou ořechu.