

Výborné ořechové čtverečky jako vánoční cukroví, nebo řezy.

TĚSTO.

500 g hladké mouky

100 g cukr moučka

200 g Héry

2 celá vejce

2 polévkové lžíce rozměklého medu

2 lžičky jedlé sody

Dobře zpracujeme a rozdělíme na 2 díly – každý díl roztačíme na samostatný Plech.

Krému.

2 vanilkové pudingy uvaříme v 0,5 litru mléka

do vlažného zašleháme :

350 g másla

100 g cukru

prcek rumu, nakonec vmícháme rozinky namočené v rumu

našleháme krém rozetřeme na upečený plech těsta 1 „spodní díl“ předtím pokapaný citronem, rumem a pomazaný tence kyselou marmeládou.

Na těsto 2“horní díl“ rozetřeme ještě teplou ořechovou směs a upečeme Dozlatova „pro lepší přenesení na spodní díl pečeme na papíře“.

OŘECHOVÁ SMĚS.

300 g nahrubo nasekaných vlašských ořechů

50 g cukru

120 g másla

2 lžice medu

všechno dáme do teflonové pánev orestovat.

Závěrečná fáze:

Na plech s těstem 1 s krémem přeložíme vychladlý plech s těstem 2 s ořechovou směsí „pro lepší přenesení můžeme těsto s ořechovou směsí rozdělit na 4 díly“.