

Ořechové řezy od paní Nadi Zimové

30dkg másla, **28dkg** cukru moučky, **6 žloutků** utřeme do pěny, přidáme **20dkg ořechů**, **10dkg polohrubé mouky**, **2lžíce kakaa**, **1\2 prášku do pečiva** a z **6 bílků** sníh upečeme z těsta 2 placky.

Po upečení první placku natřeme krémem narovnáme dětské piškoty. Které navlhčíme rumem a potřeme znovu krémem a přiložíme druhou placku a polejeme čokoládovou polevou.

Krém- necelý **půllitr mléka**, **1 vanilkový puding** (puding uvaříme) Do vychladlého zašleháme **1 máslo**, přidáme cukr moučku dle chuti a rum.

Poleva navrch **čokoládová**

10dkg čokolády na vaření, **10dkg tuk omega** rozpustíme ve vodní lázni. Vychladlou polejeme placku. Placky pečú na pečícím papíře. Přeji dobrou chuť...

Vaše Nad'a Zimová