



Ořechovo-vanilkové obloučky

asi 30 kusů



střední obtížnost

do 45 minut



Přísady::

Na těsto:

280 g hladká mouka
0,5 balíčku Kypřicí prášek do pečiva
Dr. Oetker
100 g moučkový cukr
160 g máslo změkklé
2 ks žloutek

Na potření a posypání:

2 ks bílek
100 g ořechy vlašské strouhané
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

rádýlko
elektrický ruční šlehač
plech na pečení
forma na srnčí hřbet nebo plechovka

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem a moučkovým cukrem. Přidáme máslo a žloutky a ručně vypracujeme na hladké těsto. Těsto odložíme asi na 30 minut do chladničky ztuhnout. Těsto na pomoučené pracovní desce vyválíme pomocí válečku na plát asi 3 mm vysoký. Pomocí rádýlka z těsta nakrájíme proužky 2,5 x 8 cm. Z bílků vyšleháme elektrickým ručním šlehačem tuhý sníh. Proužky přeneseme na obrácený srnčí hřbet nebo plechovku (uvnitř zatížíme, aby se nepřeklopila), potřeme sněhem a povrch posypeme ořechy smíchanými s vanilkovým cukrem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 10 minut

- 2 Opatrně vyndáme z trouby a necháme vychladnout.

Tip:

- Pokud nemáme formu na srnčí hřbet, můžeme použít váleček nebo láhev. Místo Vanilkového cukru můžeme použít i Skořicový cukr Dr. Oetker.

