Vánoční ořechová placka

Dana Hořčičková

Ingredience

Na těsto

- mouka polohrubá — 20 dkg
- máslo — 10 dkg
- cukr krupice — 6 dkg
- žloutek — 2
- prášek do pečiva — 1 lžička

Na polevu

- 3 bílky ušlehat
- cukr krupice — 20 dkg
- 18 dkg mletých vlašských ořechů

Postup

Z ingrediencí na těsto zaděláme těsto a to rozprostřeme na vymazaný plech. Na ještě syrovou těstovou placku namažeme pikantní marmeládu (nejlépe rybízovou). Ušleháme bílky, přidáme cukr a ořechy, namažeme na placku a pečeme v mírně předehřáté troubě. Vlahé krájíme na čtverečky. Pečeme těsně před vánocemi, aby neztvrdla.

Zdroj: cilka.eu