

Orechové rezy s ľadovou polevou – ľadovky



Suroviny:

I. cesto :

300g polohrubá múka + múka na podsypávanie
200 g maslo
100 g práškový cukor
1 vajce + 1 žĺtko
strúhaná žltá citrónová kôra z 1 plodu
1 ČL s kopčekom prášok do pečiva

II. cesto :

150 g maslo
150 g pieskový cukor
4 vajcia
50 g kakao
150 g mleté vlašské orechy

Na polevu :

250g práškový cukor
šťava z 1 citróna + pár kvapiek vody

Postup

Najvpr vymiesime prvé cesto. Je to ako keby linecké cesto.

Na dosku nasypeme nakyprenú múku, prášok do pečiva, práškový cukor a citrónovú kôru.

Do stredu vklepneme vajce + 1 žĺtok. Nakoniec do stredu postrúhajte maslo. Keď to máme všetko pekne v kope, rýchle vypracujeme cesto.

Cesto... ak treba podsypeme a rozvalkáme na veľkosť plechu.

Plech vyložíme papierom na pečenie a prenesieme do neho vyvalkané cesto. Cesto veľmi zľahka, opakom lyžice potrieme nejakým džemom... ja som použila pomarančový.

Tak a ideme na druhé cesto.

Z vajec oddelíme žĺtku od bielkov.

V mise vysľaháme do penista cukor (2 PL odoberieme a odložíme bokom) s maslom a po jednom pridávame žĺtku. vysľaháme bielka so štipkou soli do mäkkého snehu. Pridáme ušetrený cukor a vysľaháme pevný sneh.

Sneh zapracujeme do žĺtkového cesta a primiešame mleté orechy a kakao.

Vzniklo nám tuhé ťahavé a lepkavé cesto. Toto, rovnomerne rozotrieme na prvé, linecké cesto.

Dáme piecť do predohriatej rúry na cca 180 až 200 stupňov. Je mi ľúto, ale tak nejako som zabudla stopovať čas, pečte tak od oka.

Skúste najprv 15 minút a potom uvidíte.

Upečený koláč necháme vychladnúť.

No a záver..poleva.

Do práškoveho cukru pridáme citrónovú šťavu a pomaly premiešavame. Pokiaľ je to stále v hrči, tak po kvapkách pridajte teplú vodu... ale skutočne len po kvapkách. Poleva nesmie tiecť.

Rozotrieme ju a necháme vyschnúť. Nie vychladnúť, ale vyschnúť... pri izbovej teplote.

.....a pokrájame