

## Orechový koláč na tortovej oblátke

### Korpus č.1:

Sneh zo 4 ks bielkov

200 g kryštálového cukru

250 g mleté orechy

Dáme do rúry trocha zapieť a potom na vrch vylejeme  
piškótové  
cesto a dopečieme.

### Korpus č.2:

Piškótové cesto zo 4 vajec

### Plnka:

1 ks salko /varíme ho 2 hodiny/

250 g palmarín

Vymiešame a natrieme na vychladnutý koláč. Posypeme  
orechami.

Pečieme na tortovej oblátke.

## Orechové rúrky

### Korpusy:

250 g hladkej múky

100 g práškového cukru

140 g masla

70 g pomletých orechov

2 ks žltka

Z týchto surovín vypracujeme krehké cesto, ktoré necháme ½  
hodiny v chlade. Odpočínuté cesto rozvaľkáme. Potom ho  
rozkrájame na

Obdĺžniky potrebnej veľkosti a na malých plechových rúrkach  
ich upečieme. Vychladnuté rúročky namáčame v čokoládovej  
poleve a

plníme maslovým krémom alebo pudingovým krémom,  
orechovou  
plnkou alebo šľahačkou.