

Řezy „opilý Izidor“ s vlašskými ořechy

„Opilého Izidora u nás dělá babička vždy o Vánocích, takže pro nás to jsou řezy sváteční. Krájí je vždy na takové miniaturní kostičky. Já z nich tentokrát hodlám nakrájet pořádné řezy. Je to jediný dezert s alkoholem, který u nás jí i brácha, ten nemůže jinak alkohol ani cítit. Přitom v Izidoru ho není zrovna málo. Jednou se mi stalo, že jsem do náplně místo 100 ml rumu nalila 200 ml rumu. Ten měl potom grády.“

Korpus

4 vejce
špetka soli
150 g cukru krupice
150 g změkklého másla
160 g polohrubé mouky
¼ prášku do pečiva
120 g mletých vlašských ořechů
hrubá mouka a tuk na vymazání

Ušleháme bílky se špetkou soli. Žloutky utřeme s cukrem do pěny a poté zašleháme změkklé máslo a mleté ořechy. Mouku smícháme s práškem do pečiva, postupně ručně, střídavě vmícháme část mouky s práškem, bílky, zbylou část mouky a nakonec opět opatrně bílky. Vznikne hutnější těsto, které rozetřeme na vymazaný a vysypaný plech hrubou moukou. Pečeme asi 25 minut na 200 °C, poté necháme vychladnout a přemístíme do obdélníkového ráfku.

Ořechová náplň

200 g mletých vlašských ořechů
200 g cukru moučka
100 ml rumu

Smícháme ingredience na ořechovou náplň a rozetřeme na vychladlý korpus. Dáme ztuhnout do lednice.

Krém

250 g změkklého másla
140 g cukru moučka
2 vejce
2 polévkové lžíce kakaa

Máslo utřeme s cukrem, přidáme postupně 2 vejce, potom kakao a ušleháme v krém. Rozetřeme na ztuhlou ořechovou náplň a necháme znovu ztuhnout.

Poleva

100 g tmavé čokolády
70 g másla

+ čerstvé ostružiny (na ozdobu)

Nad parou rozpustíme čokoládu a máslo. Ztuhlý Izidor polijeme, rozetřeme, necháme trochu zatuhnout a vidličkou dle fantazie ozdobíme. Řezy necháme opět ztuhnout, poté nakrájíme na obdélníky a dozdobíme ostružinou.





