

Przepis na:

Maślane ule orzechowe

SKŁADNIKI:

- orzechy włoskie [400 g]
- cukier puder [400 g]
- białko z jajka [2 szt.]
- masło [1 kostka]
- cukier puder [30 dag]
- żółtko z jajka [6 szt.]
- spirytus [4] (kieliszki)
- wafle [4 szt.]

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Masa orzechowa - orzechy zmielić, dodać cukier puder oraz białko z 2 jajek.
2. Nadzienie z alkoholem - masło zmiksować z cukrem pudrem, dodać spirytus oraz 6 żółtek.
3. Miksujemy na gładką, półpłynną masę
4. Masą orzechową wyklejamy foremki
5. Robimy wgłębienie i napełniamy je nadzieniem z alkoholem.
6. Z wafli wycinamy kóteczone na spód uli, przykładamy je do dołu foremki, tak aby po odwróceniu nadzienie nie wypłynęło, delikatnie otwieramy foremkę.
7. Ule odkładamy na parę godzin do lodówki aby stężały.

