

## S vlašskými ořechy SRNČÍ HŘBET

250g krupicového cukru ● 250g hrubé mouky ● 5 vajec ● 100g mletých vlašských ořechů ● 2dl oleje ● 1 sáček kypřicího prášku do pečiva ● máslo na vymazání a hrubá mouka na vysypání forem

● 1 balíček hrubě sekaných mandlí

**POLEVA:** 200g moučkového cukru

● 100g tuku (másla nebo Hery)

● 2 lžičce kakaa ● 2 lžičce rumu

V míse vyšleháme žloutky s cukrem do bílé pěny. Opatrně při-

mícháme 2 dl vody s olejem, vmícháme ořechy a prosátou mouku s práškem do pečiva a na závěr zlehka vmícháme tuhý sníh ušlehaný z bílků. Těsto nalijeme do dvou vymazaných a vysypaných forem na srnčí hřbet, vložíme je do trouby vy-

hřáté na 180 °C a pečeme asi 45 minut. Po upečení hřbety opatrně vyklopíme z forem a necháme vychladnout. Mezitím připravíme polevu. V kastrůlku rozpustíme tuk a přidáme prosátý cukr. Směs odstavíme z ohně, vmícháme 2 lžičce vody, rum a prosáté kakao a polevu vymícháme dohladka. Dáme ji zchladnout, a jakmile začne tuhnout, naneseeme ji na upečené hřbety. Ozdobíme je sekanými mandlemi a necháme polevu zaschnout.



*Díky čokoládové polevě  
vydrží dlouho vláčný*