



Slowakije

Nanukové rezy

½ dl. sterke (koude) koffie
100 gr. gemalen walnoten
180 gr. bloem
1 zakje bakpoeder
4 eieren
100 gr. suiker

7½ dl. melk
30 gr. suiker
90 gr. bloem
250 gr. boter
100 gr. poedersuiker

150 gr. pure chocolade
30 gr. boter

Scheid de eieren. Klop de dooiers los met het bakpoeder en 100 gr. suiker. Meng er de walnoten en de koude koffie door, en ten slotte -beetje bij beetje - de bloem. Klop de eiwitten stijf met een snufje zout en schep dat onder het beslag.

Bekleed een bakblik (25 x 28 cm.) met bakpapier (of vet het in met boter en bestuif het met bloem). Spreid er het deeg over uit. Bak het in 15 - 20 min. op 180°C. mooi lichtbruin. Laat het helemaal afkoelen.

Voor de vulling meng je met een garde de suiker en de bloem door de melk. Zet op het vuur en verwarm het al roerend, zodat je een dikke pudding krijgt. Laat het afkoelen tot lauw.

Meng de (zachte) boter met de poedersuiker en meng het door de melk/bloem/suikerpudding. Met deze vulling bestrijk je het afgekoelde gebak. Zet het in de koelkast om op te stijven.

Smelt de chocolade met de boter au bain-marie. Bestrijk het gebak met de chocoladeglazuur en zet het nog even in de koelkast.

Als de chocolade hard is snij je het gebak in blokjes. Dat doe je het best met een scherp mes dat je in steeds even in heet water dompelt.