

### Ingrediencie

250 g kryštálového cukru, 250 g tuku alebo masla, 1 plechovka Salka ( zahustené sladené mlieko), 250 g jemne nasekaných orechov, 6 kg obdĺžnikových tortových oplátok

### Postup

V hrnci na miernom ohni rozpustíme cukor na karamel. Pridáme nakrájaný tuk a miešame do úplného rozpustenia. Potom vmiešame Salko a varíme 5 minút. Nakoniec pridáme orechy a varíme tri minúty. Stále miešame, aby sa hmota nepripálila. Necháme mierne vychladnúť a ešte teplé rozotierame na oplátky. Naplnené oplátky poukladáme na seba a zaťažíme. Na druhý deň pokrájame. Najprv po dĺžke nakrájame na tri pruhy a každý potom pokrájame na 2 cm rezy.

zdroj:[www.mamincinyrecepty.cz](http://www.mamincinyrecepty.cz)

