

Kávová srdíčka

Category: chlebová směs bílá bez lepku, směs bílá bez lepku, Vánoční pečení
written by obchod.biolepek.cz

KÁVOVÁ SRDÍČKA

Přísady:

65 g Freee Chlebové směsi bílé bez lepku
35 g Freee Směsi bílé bez lepku
80 g mandlové mouky
120 g tuku (nejlépe Heru a můžete pro lepší chuť dát část másla)
60 g třtinového cukru
1 žloutek
1/2 KL citrónové kůry
1 PL instantní kávy

Těsto necháme přes noc odpočinout v chladu. Vykrojená srdíčka pečeme na 180 °C asi 8 až 10 minut.

Krém:

100 g změkklého másla
1 PL třtinového cukru
1/2 PL kakaa
1 KL vanilkové pasty
80 g rozpuštěné tmavé čokolády (použila jsem Callebaut cappuccino)

V míse vyšleháme máslo s cukrem do nadýchané pěny, pak zašleháme kakao, vanilkovou pastu a rozpuštěnou čokoládu.

Na dokončení:

čokoláda Callebaut cappuccino
bílá čokoláda

Za recept děkujeme paní Milušce Jakšové, která se inspirovala na stránkách <https://tchiboblog.cz/recept-kavove-cukrovi/>