

Mocca cukroví

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

MOCCA CUKROVÍ

Přísady:

220 g Freee Doves Farm Chlebová směs bílá bez lepku
100 g Freee Doves Farm Směs bílá bez lepku
200 g tuku (nejlépe Heru a můžete pro lepší chuť dát část másla)
1 vejce
110 g moučkového cukru
20 g vanilkového cukru
1 KL mleté kávy (já dala 2 KL)

Postup:

Vypracujeme hladké těsto. Rozválíme natenko a vykrajujeme oválky (nebo jiné tvary).

Pečeme na 180 °C, 6-7 minut dorůžova.

Polovinu vychladlých oválků potřeme polevou (nebo do ní namočíme). Slepujeme krémem vždy jedem oválek s polevou a jeden suchý. Vršek s polevou můžeme ozdobit čokoládovou polevou nebo jiným zdobením.

Krém:

250 g másla
140 g moučkového cukru
4 PL uvařené silné kávy
trochu čerstvě mleté kávy

Změklé máslo, cukr a kávu ušleháme do pěny.

Poleva:

1 bílek (cca 25 g)
65 g moučkového cukru

1/4 KL mleté kávy

Bílek s prosátým cukrem utřeme vařečkou do hladké hmoty.
Vmícháme kávu, a ještě chvíli třeme.

Za recept děkujeme paní Miluše Jakšové.