

Černé řezy s kávovým krémem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 1

4447 kalorií , 8 g cukrů , 225 g tuků , 73 g bílkovin

Autor: Trisha

Odkaz: <https://srecepty.cz/cerne-rezy-s-kavovym-kremem>

Příprava

Heru utřeme s cukrem, vejci, kakaem a rumem, pak přidáme hrubou a hladkou mouku společně s kypřícím práškem. Nakonec přilijeme mléko a utvoříme hladké těsto. Těsto rozprostřeme na plech a na něj nastrouháme půlku tabulky čokolády. Dáme do předehřáté trouby asi na 10-15 minut. Kávu si nalijeme do kastrůlku a přidáme 3 lžice hrubé mouky, přivedeme k varu a uvaříme hustou kaši, kterou necháme vychladnout. Než nám vychladne kaše, utřeme si máslo s moučkovým cukrem. Po vychladnutí postupně přišleháváme kaši do másla, až se nám vytvoří hladký krém. Upečený korpus rozdělíme na dvě části. Jednu pomažeme krémem a na něj nastrouháme 1/4 tabulky čokolády a přikryjeme druhým dílem korpusu, který namažeme zbylým krémem. Nahoru nastrouháme zbytek čokolády a necháme vychladit.

Ingredience

- ✓ 400 g hladké mouky
- ✓ 100 g hrubé mouky + 3 lžice na krém
- ✓ sáček kypřícího prášku
- ✓ 150 g másla
- ✓ 100 g Hery
- ✓ 2 vejce
- ✓ 50 g cukru
- ✓ 2 lžice kakaa
- ✓ 500 ml mléka
- ✓ 5 lžic rumu
- ✓ 250 ml vychladlé silnější kávy
- ✓ 3-4 lžice cukru moučka
- ✓ tabulka čokolády

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Návštěva, Moučník



Tip k receptu

Moučník je nejlepší, když ho necháme v chladu odležet. Dobrou chuť :-) !

