

Kávové řezy s krémem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 8min
Celkový čas: 58min , Porce: 10

2927 kalorií , 3 g cukrů , 195 g tuků , 47 g bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

Mouku smícháme s ořechy, kávou a prosátým kypřícím práškem. Z bílků a špetky soli vyšleháme tuhý sníh. Žloutky s cukrem vyšleháme do pěny. Za postupného přidávání vody a syké směsi vyšleháme těsto a vmícháme sníh. Těsto rovnoměrně rozetřeme na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme v předehřáté troubě asi 8 minut při 200°C. Upečený plát těsta i s papírem stáhneme z plechu. Mletou kávu spaříme vařící vodou. Máslo vymícháme s cukrem a poté vmícháme vychlazenou kávu. Z plátu těsta stáhneme papír a nakrájíme na 3 stejné díly. Potřeme je krémem a naskládáme na sebe. Řezy dáme na 1 hodinu do chladna. Před podáváním povrch pocukrujeme.

Ingredience

- ✓ 4 vejce
- ✓ 2 lžíce mleté kávy
- ✓ 80 g mletých vlašských ořechů
- ✓ 80 g polohrubé mouky
- ✓ 80 g cukru moučka (těsto)
- ✓ 2 lžičky kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 4 lžíce studené vody
- ✓ špetka soli
- ✓ 150 g másla
- ✓ 100 g cukru moučka (krém)
- ✓ 2 lžíce mleté kávy (krém)
- ✓ 3 lžíce vařící vody

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Rodina, Moučník

