# Kávovo - karamelové kostky

**Obtížnost:**

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: **12**

**3392** kalorií , **7 g** cukrů , **246 g** tuků , **72 g** bílkovin

**Autor:** uschi3

**Odkaz:** https://srecepty.cz/kavovo-karamelove-kostky

## Příprava

Salko uvaříme den předem a necháme vychladit. Žloutky oddělíme od bílků a vyšleháme je s krupicovým cukrem, vodou a kávou do pěny. Pomalu přidáme tuhý sníh z bílků a prosátou mouku s kypřícím práškem. Opatrně vše zamícháme a vylijeme na plech vymazaný máslem a vysypaný moukou, nebo vyložený papírem na pečení. Korpus pečeme asi 20 minut při 180°C. Necháme vychladnout.

Máslo vyšleháme do pěny a spojíme s karamelovou hmotou. Když chceme krém trochu odlehčit, přišleháme i trochu vanilkového nebo karamelového pudinku. Na kávový piškot naneseme karamelový krém a vrch potřeme šlehačkou vyšlehanou s 1-2 lžícemi moučkového cukru. Řezy necháme v lednici ztuhnout a pak je ozdobíme strouhanou čokoládou a zeleným lístkem.

## Ingredience

- 300 g hladké mouky
- 6 vajec
- 1 a 1/2 lžíce instantní kávy
- 250 g cukru krupice
- 1 kypřící prášek do pečiva
- 120 ml vody
- 1 konzerva slazeného kondenzovaného mléka
- 250 g másla
- 500 ml šlehačkové smetany
- trochu strouhané čokolády na ozdobu

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Finančně náročnější, Něco extra, Návštěva, Moučník