

Mocca oválky s kávovým krémem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 5min
Celkový čas: 45min , Porce: 2

5265 kalorií , **7 g** cukrů , **368 g** tuků , **49 g** bílkovin

Autor: Lenulinka

Odkaz: <https://srecepty.cz/mocca-ovalky-s-kavovym-kremem>

Příprava

Všechny suroviny zpracujeme v hladké těsto a necháme odležet. Po odležení vyválíme 3-4 mm široký plát a vykrajujeme oválky. Pečeme při 200°C asi 8 minut. Máslový krém : měkké máslo vyšleháme, přidáme moučkový cukr a po lžících zašleháváme horké mléko. Hotový krém dle chuti dochutíme kávou. Po upečení a vychladnutí spojujeme krémem a povrch dozdobíme čokoládovou polevou a půlkou buráku.

Ingredience

- 370 g hladké mouky
- 200 g Hery
- 110 g cukru moučka
- 30 g mleté kávy
- 1 vejce
- 1 vanilkový cukr
- KRÉM : 250 g másla
- 7 lžic mléka
- 2-3 lžice cukru moučka
- 1 lžice mleté kávy
- DOHOTOVENÍ : 100 g čokolády na vaření
- 50 g ztuženého tuku
- 1 hrst arašídů

Kategorie

Vánoce, Česká, Finančně nenáročná, Rodina, Cukroví

