

Nescafé kostky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 55min , Porce: 12

5729 kalorií , 0 g cukrů , 356 g tuků , 51 g bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/nescafe-kostky>

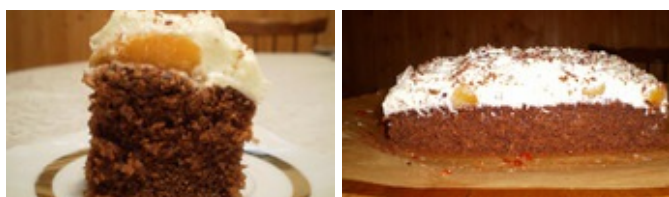
Příprava

Těsto: dáme si rozpustit máslo a počkáme, až bude vlažné. Pak všechny ingredience dámy do mísy a zamícháme dohladka. Těsto nalijeme do formy či do pekáčku, které jsme buď vyložili pečícím papírem, nebo vymazali tukem a vysypali moukou. Pečeme na 180°C 20 - 25 minut. Krém: máslo necháme při pokojové teplotě změkknout a pak je třeme spolu s cukrem. Až je utřené dohladka, vmícháme tvaroh a znovu třeme dohladka. Krém nanese na vychladlé těsto, natřeme, můžeme vidličkou zhotovit vlnky a celé to posypat například strouhanou čokoládou, mletými mandlemi či ořechy, čokoládovou rýží apod.



Tip k receptu

Můžeme také těsto natřít marmeládou, poklát kompotovaným ovocem (vynikající jsou meruňky) a teprve pak nanést krém.



Ingredience

- ✓ Těsto: 30 dkg polohrubé mouky
- ✓ 15 dkg cukru moučka
- ✓ 10 dkg másla
- ✓ 3 lžíce oleje
- ✓ 2 ks vajec
- ✓ 1 lžíce Nescafé
- ✓ 3 lžíce kakaa
- ✓ 0,25 l mléka
- ✓ 1 lžíce rumu
- ✓ 1 balení kypřicího prášku do pečiva
- ✓ Krém: 25 dkg másla
- ✓ 20 dkg cukru moučka
- ✓ 2 kostky měkkého tvarohu

Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Návštěva, Moučník