

Rychlé štafetky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 6

1983 kalorií , **3 g** cukrů , **141 g** tuků , **47 g** bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/rychle-stafetky>

Příprava

Bílky s krupicovým cukrem vyšleháme na tuhý sníh. Lehce vmícháme mleté ořechy a hladkou mouku. Těsto rozetřeme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme ve vyhřáté troubě. Vychladlý plát potřeme kávovým krémem, rozkrojíme na poloviny a přehneme, krémem doprostřed. Krájíme čtverečky a rožky máčíme v čokoládě. Krém: Máslo utřeme s práškovým cukrem a nakonec vmícháme silnou černou kávu.

Ingredience

- 240 g bílků
- 140 g cukru krupice
- 70 g vlašských ořechů
- 70 g hladké mouky
- 1 balení čokoládové polevy
- 120 g másla
- 100 g cukr moučka
- 2 lžíce hodně silné černé kávy

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Klasika, Moučník, Cukroví

