

Kávové kandované hrudky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

- Cukr krystal 50 g
- Hera 50 g
- Kakao 4 lžíce
- Žloutek 2 ks
- Instantní káva 1 lžička
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Rum 2 ml
- Dětské piškoty 1 hrst
- Kandované ovoce 3 lžíce
- Mandle sekané 3 lžíce
- Čokoláda strouhaná 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Postup:

Tuk (nebo máslo, pokud chcete cukroví jemnější) utřete s cukrem a žloutky. Vmíchejte kávu, kakao, dle chuti přidejte rum a citronovou šťávu.

Dětské piškoty vložíme do mikrotenového sáčku a s pomocí válečku rozdrtíme. Nadrčené piškoty vmícháme do těsta, stejně jako posekané mandle a kandované ovoce. Pokud je ovoce moc velké, můžeme ho rozkrájet na menší kousky.

Těsto necháme ztuhnout v chladničce. Z vychladlého těsta tvarujeme kuličky, které obalíme v nastrouhané čokoládě nebo v čokoládové rýži.

