

KÁVOVÉ řezy s vanilkovým krémem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- **Těsto**

- vejce 4 ks
- cukr 200 g
- polohrubá mouka 300 g
- kypřicí prášek 1 lžička
- olej 2 lžíce
- káva 1 hrnek

- **Krém**

- cukr 100 g
- máslo 250 g
- vejce 3 ks
- vanilkový cukr 1 ks

- **Poleva**

- hořká čokoláda 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Sypké věci dáme do mísy a dobře promícháme, přidáme žloutky, olej, kávu a promícháme. Nakonec vmícháme sníh ušlehaný z bílků a nalijeme do vymazaného a vysypaného pekáče.

Pečeme pozvolna v předeřtáté troubě asi 20 minut. Krém šleháme nad párou (cukr a vejce). Po vychladnutí vyšleháme do másla. Poté krém namažeme na piškot a postríkáme nebo namažeme čokoládou. Dáme na hodinku vychladit do lednice.