

Kávové zákusky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- žloutek 1 ks
- polohrubá mouka 200 g
- silné espresso 50 ml
- máslo 100 g
- hořká čokoláda 100 g
- cukr moučka 50 g
- **na ozdobu**
- světlá čokoládová poleva 1 balíček
- kávová zrna 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Uvaříme silné espresso a v něm rozpustíme hořkou čokoládu nalámanou na menší kousky. Máslo necháme trochu povolit, nakrájíme na kousky a utřeme s moučkovým cukrem a žloutkem. Pak vmícháme lžící čokoládovo-kávové směsi. Přimícháme mouku a vypracujeme těsto. Vytvoříme z něj kouli, zabalíme ji do fólie a necháme chvíli v chladu uležet.

Troubu předehřejeme na 170 °C.

Těsto rozválíme na placku silnou asi 3 mm a vykrajujeme z ní kolečka. Jednotlivé kousky přeneseme

na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v předehřáté troubě asi 10 minut.

Na polovinu vychladlých koleček naneseť vždy lžičku čokoládovo-kávé směsi a přiklopíme zbylými kolečky. Kávé zákusky ozdobíme rozpuštěnou čokoládovou polevou a kávovými zrnky.