

Kávový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 4 ks
- Cukr 3 lžíce
- Hladká mouka 5 lžíce
- Prášek do pečiva 1 ks
- Tlučený kardamon 1 špetka
- Skořice 1 lžička
- Olej 3 lžíce
- Instantní káva 1 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ušleháme celá vejce s cukrem šlehačem, poté přimícháme po částech a opatrně jako moje maminka mouku s práškem do pečiva (ca 1/2 sáčku), přidáme koření (řádně roztluču přibližně 6-8 semenáčků a prosiji, aby tam nebyla slupka). Pokud máte tlučený kardamom, možná by se mohlo dát víc, s tím zatím nemám zkušenost. Dále přidejte olej a nakonec kávu (používám ty granulky a nenechám je rozpustit, jsou pak v těstě více cítit). Strávníky pak ujistíte, že nerozpuštěná káva je v těstě záměrně, protože když se do té granulky kousne, tak to chrupne a na jazyku se rozpustí intenzivní chuť kafička.

Z tohoto množství je korpus do menší dortové formy (průměr asi 22cm). Upečeme jako každý jiný piškotový korpus. Dále je možno upravit podle vlastních chutí a potřeb. Mě nejvíc chutná jenom

prokrojený a namazaný pikantní marmeládou. Možno i pocákat cukrovou polevou (rumovou či citronovou).