

Kávovo - karamelový zákusek

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vejce 8 ks
- Kakao 3 lžíce
- Krystalový cukr 8 ks
- Polohrubá mouka 4 lžíce
- **NÁPLŇ 1**
- Mléko 250 ml
- Žloutky 3 ks
- Hladká mouka 1 lžíce
- Krystalový cukr 1 lžíce
- Vitakáva 2 lžička
- **NÁPLŇ 2**
- Mléko 250 ml
- Karamelový pudink 1 balíček
- **DÁLE**
- Máslo 250 g
- Jahodová marmeláda 2 lžíce
- Práškový cukr 4 lžíce
- Ořechy 250 g
- Bílá čokoláda 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Celá vejce s krystalovým cukrem šleháme ve šlehači na nevyšších otáčkách 15 minut. Postupně

přidáváme mouku a kakao. Hmotu vylejeme na vymazaný, moukou vysypaný hluboký plech a dáme péci do vyhřáté trouby na 170 stupňů. Pečeme 15 až 20 minut. Ingrediencie z první náplně krátce vyšleháme a všechny spolu vaříme ve vodní lázni, dokud náplň nezhoustne. Takto pokračujeme i při druhé náplni. Obě spojíme a do vychladnuté hmoty zašleháme utřené celé máslo s práško-vým cukrem. Vychladlé těsto potřeme marmeládou a nanese náplň. Vrch zákusku posypeme sekanými opraženými studenými ořechy a nastrouhanou bílou čokoládou.