

Ořechovo - kávový zákusek

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vejce 5 ks
- Krystalový cukr 5 lžíce
- Polohrubá mouka 5 lžíce
- Kypřicí prášek do pečiva 1 balíček
- Kakao 1 lžíce
- Ořechy 1 lžíce
- **KRÉM**
- Mléko 250 g
- Práškový cukr 150 g
- Silná černá káva 500 ml
- Máslo 250 g
- Rum 1.5 lžíce
- Čokoládová poleva 300 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. Těsto: Žloutky s cukrem utřeme do pěny, přidáme přesátou mouku s kypřicím práškem, kakao, mleté ořechy a tuhý sníh z bílků. Vypracujeme těsto, které vylejeme na vymazaný, moukou vysypaný plech a upečeme. Upečené těsto necháme vychladnout.

2. Krém: Mleté ořechy smícháme s práškovým cukrem a zalejeme takovým množstvím kávy (přibližně 200 ml), aby vznikla hustá směs. Změklé máslo utřeme dohladka, spojíme s ořechovou hmotou a vypracujeme krém. Vychladlé těsto pokapeme rumem a natřeme polovinou ořechového krému.

3. Piškoty namáčíme do vychladlé kávy a poklademe na krémovou vrstvu. Na piškoty navrstvíme zbytek krému. Zákusek necháme mírně ztuhnout, potom ho potřeme čokoládovou polevou.