

Mocca oválky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 160 g
- Moučkový cukr 80 g
- Mleté ořechy 80 g
- Máslo 180 g
- Mletá káva 1 lžička
- Kakao 1 lžička
- **KRÉM**
- Máslo 100 g
- Cukr 70 g
- Mletá káva 1 lžička
- **POLEVA**
- Moučkový cukr 1 lžička
- Káva 1 špetka
- Silná uvařená káva 1 lžička
- **ČOKOLÁDOVÁ POLEVA**
- Čokoláda na vaření 0.5 ks
- Máslo 100 g
- Mletá káva 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Mouku s cukrem prosejeme a smícháme. K nim přidáme mleté ořechy, kávu, kakao a na kousky nakrájené měkké máslo. Propracujeme v tuhé těsto, které necháme odpočinout (zabalené v

potravinářské fólii) v lednici 2 hodiny. Klidně ho můžeme tam nechat i přes noc.

Z vyváleného těsta vykrajujeme oválky, kolečka... Pečeme v předehřáté troubě na 180°C okolo 8 minut.

Připravíme si krém. Cukr a kávu utřeme s máslem. Krémem slepujeme jednotlivé kousky cukroví.

Dále si připravíme polevu. Cukr utřeme s lžičkou silné kávy. Cukru přidáváme tolik, abychom vytvořili polevu ne příliš řídkou a ne příliš tuhou. Polevou potřeme slepené cukroví a dáme do chladu.

Také si uděláme čokoládovou polevu. Ve vodní lázni rozpustíme nalámanou čokoládu, ke které přidáme 2 lžíce másla a špetku kávy. Čokoládou ozdobíme ztuhnuté cukroví.