

Capuccino rezy

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,25 hrnicku slehacky
1 pl prasku ekspreso /nebo rozpustene kavy v 0,5 pl varici vody/
6 pl masla
0,75 hrnicku mouc. cukru
spetka soli
5 pl horke vody
2,25 cl espressa s 0
cokoladova poleva - 85 g horke cokolady
testo - 100 g kvalitni horke cokolady/nasekat/
vanilkovy cukr
0,5 hrnicku pol. mouky
0,75 hrnicku cukru
3 pl masla
0,5 hrnicku nasekanych vlasskych orechu
100 g krem - zerve
0,5 cl skorice
1 pl masla
2 vejce
vanil.cukr

Postup

Troubu predehrejeme na 180 stupnu, ctvercovou formu cca 20x20 cm vymazeme a vysypeme moukou. Ve vodni lazni zahrivame cokoladu, maslo a kavy, michame az se spoji v hladkou hmotu. Pridame cukr a vanilkovy cukr, slehame a po jednom pridavame vejce, dokud neni hmota hladka a leskla. Nakonec zlehka vmichame prosatou mouku a orechy. Peceme cca 22-25 minut.

krem - vsechny suroviny dukladne vysleham, nanese na vychladly korpus a dame alespon na 1 hodinu do lednice.

poleva - vsechny ingredience zahrivame ve vodni lazni, michame, az se spoji v hladkou hmotu, nechame vychladnout do pokojove teploty, pak lehce rozetreme na povrch moucniku a nechame nejmene 3 hodiny v lednici. Pak ihned krajime na rezy a papapme a papame , dokud je co.....

Tento recept je prelozen z ruskeho originalu, ja osobne pridam do testa 0,5 prasku do peciva.