

Kávové placičky

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

150 g másla

50 g moučkového cukru

1 žloutek

1 a 0,5 lžičky kávy (instantní)

125 g hladké mouky

20 g kakaa

3 lžíce smetany.

100 g čokolády na vaření

3 lžíce brandy

70 g hořké čokoládové polevy

45 kousků čokoládových ozdob nebo čokoládové zrno.

Postup

Utřeme máslo s moučkovým cukrem, žloutkem a 0,5 lžící instantní kávy. Přimícháme mouku a kakao a těsto dáme na 30 min. odpočinout do chladničky. Z těsta vyválíme placku vysokou asi 1 centimetr a vykrájíme malá kolečka. Na vymaštěném plechu pečeme asi 10 min. při 190 °C. Kolečka ihned sejímáme z plechu k vychladnutí. Smetanu svaříme s 1 lžící kávy a rozpustíme v ní čokoládu. Přidáme brandy a necháme mírně prochladnout. Krémem potíráme kolečka a po dvou slepujeme k sobě. Rozpuštěnou polevou nastříkáme nitky křížem krážem a pak přilepíme ozdoby.