

# Jemné žezly s kávovou příchutí

Kategorie: Zákusky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

## Suroviny

Korpus:

4 vejce

80 g cukru

120 g pol. moua

30 g máslo

1 van. cukr

4 lžice silné kávy

Krém:

400 g máslo

30 g van. pudinku

200 ml

léko

100 g cukr

1 van. cukr

4 lžice silné kávy

## Postup

1: Vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Změklé máslo utřeme s částí cukru a žloutky do pěny. Bílky vyšleháme se zbytkem cukrem na pevný sníh a po částech ho střídavě s moukou přidáme do máslové části. Pak vmícháme kávu.

2: Na plech položíme pečicí papír, těsto na něj rozetřeme, vložíme do vyhřáté trouby a při 200C upečeme.

3: Ve dvou třetinách mléka rozpustíme cukr a uvedeme do varu. Zbytek mléka smícháme s pudinkem a zavaříme do první části mléka. Hotový krém necháme za občasného míchání zcela vychladnout. Nakonec do krému zašleháme rozměklé máslo a kávu.

4: Upečený plát rozkrojíme na pásy a slepíme kávovým krémem. Trochu krému odložíme na ozdobení. Moučník necháme v chladu zatuhnout, pak rozkrájíme na řezy a dozdobíme krémem a čok. zrnky.