

Moka oválky

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

Na těsto: 210 g hladké mouky

70 g moučkového cukru

140 g másla

1-2 žloutky

100 g Na náplň: másla

100 g moučkového cukru

100 g sladkých drobečků z piškotů nebo sušenek

1 žloutek

2 lžíce silné černé kávy

Postup

Postup přípravy: Na vál prosijeme mouku, přidáme cukr, promneme tuk a pomocí žloutků zaděláme těsto. Z odpočinutého vyválíme tenký plát, vykrájíme oválky a na suchém plechu upečeme dorůžova. Na náplň utřeme máslo s cukrem a žloutky, vmícháme drobečky pokapané kávovým extraktem a dobře promícháme. Slepujeme vždy dva a dva oválky a poléváme polevou, kterou umícháme s cukru a vřelé kávy. Poleva bude lepší, když kávu zavaříme do mléka a přecedíme přes plátno. Zaschlé oválky můžeme přizdobit nápisem moka nebo ornamentem z čokoládové polevy.