Mocca placičky

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

375 g polohrubé mouky
200 g tuku (máslo, Hera)
80 g moučkového cukru
1 vanilkový cukr
1 vejce
mouka na vál
tuk na plech
Krém:
500 ml mléka
1 pudinkový prášek
150 g másla
5 g moučkového cukru
1 lžička instantní rozpustné kávy
Poleva:
140 g moučkového cukru
1,5 lžíce instantní rozpustné kávy

Postup

Mouku, cukr a vanilkový cukr prosijeme na vál, přidáme máslo, vejce a vše zpracujeme v hladké těsto, které zabalíme do mikrotenového sáčku a necháme odpočinout. Pak vyválíme z těsta plát a síle 3 mm a tvořítkem vykrajujeme oválky. Klademe je na tukem vymazaný plech a upečeme v troubě předem vyhřáté na180°C. Po upečení spojíme vždy dvě placičky kávovým krémem a polijeme kávovou polevou.

Krém: Z mléka a pudinkového prášku uvaříme dle návodu na obalu pudink a ještě horký ho posypeme moučkovým cukrem. Přidáme instantní kávu, vyšleháme do hladka a necháme vychladnout. Do vychladlého pudinku přidáme máslo, vyšleháme krém. Plníme jím vychladlé oválky. Po naplnění poléváme polevou.

Poleva: Bílek a parosátý moučkový cukr vymícháme do husté pěny, přidáme lžíci instantní kávy (lze ji rozpustit ve lžíci horké vody)
Hotovou polevou potřeme oválky a před zaschnutím můžeme ještě posypat instantní kávou.