

Kávové oválky



Ingrediencie

Cesto

400 gramov	hladka muka
250 gramov	palmarín
140 gramov	praskový cukor
1 kus	vajce
1 čajová lyžička	prášok do pečiva
1 polievková lyžica	jemne zomletá zrnková káva

Plnka

250 millilitrov	mlieko
50 gramov	kryštálový cukor
1 kus	zlatý klas
250 gramov	maslo/helia
1 polievková lyžica	jemne zomletá zrnková káva

Dokončenie

tmavá čokoládová poleva
Biela čokoládová poleva

Inštrukcie

Oválky:

Z ingrediencií si vypracujeme cesto.

Cesto dáme odležať na 1 hodinu do chladničky, potom vyvalkáme na hrúbku asi 4 mm a formičkou (dlhší priemer 5 cm) vykrajujeme oválky.

Pečieme na suchom plechu asi 10 - 12 minút v mierne vyhriatej rúre (asi 180 stupňov plynová rúra) - keď sú okraje ružové, je to upečené.

Plnka:

Z mlieka, cukru a zlatého klasu uvaríme krém a za občasného miešania necháme vychladnúť.

Maslo vymiešame do penista, po častiach pridávame vychladnutý uvarený krém, nakoniec primiešame jemne pomletú zrnkovú kávu.

Dokončenie:

Oválky naplníme plnkou za pomoci zdobičky s ozdobným nástavcom, dáme stuhnúť do chladničky.

Vrchný ovál namáčame do tmavej čokolády, na ešte nestuhnutú hned' kvapneme asi 3-4 bodky bielej čokolády (ja ich robím asi po 5 kusov - namočíim - ozdobím), prejdeme po nich - spojíme ich spolu špáratkom tak nám vznikne pekná ozdoba.

Dobrá chuť!