

NajPečenie



Kávové rezy s marcipánom

Výborná kavička s kávovými rezmi. Vynikajúco vyzerajú a chutia úžasne. Kolegyne a kolegovia sa určite veľmi potešia, ak oslávite narodeniny s takýmto koláčikom.

Potrebujete:

250 g	Helia
50 g	múka hladká špeciál
180 g	cukor kryštálový
20 g	cukor práškový
40 g	krémový prášok Zlatý klas
50 g	mandle sekané
200 g	marcipán mandľový
10 g	vanilínový cukor
350 ml	mlieko
20 g	rum
50 g	káva
7 ks	vajcia

Postup:

Príprava bezé hmoty:

110 g kryštálového cukru a 150 g bielok (zo 6 - 7 vajec) vyšľaháme na tuhý sneh, do ktorého primiešame preosiatu múku spolu s pomletými lúpanými mandľami. Hmotu rozdelíme na dva plechy pokryté papierom, rozotrieme pláty, ktoré posypeme (20 g) práškovým cukrom a pri teplote 200 - 220 °C upečieme do ružova.

Príprava krému:

Z mlieka, 70 g kryštálového cukru, vanilínového cukru, 1 žltka a krémového prášku uvaríme základný krém (puding). Za občasného premiešania vychladíme. Pridáme rum a zašľaháme zmäknutú Heliu. Hladký krém dochutíme vychladnutou uvarenou silnou kávou (podľa chuti).

Po vychladnutí pláty rozkrojíme na polovicu, vzniknú nám 4 časti. Jednotlivé pláty naplníme kávovým krémom a necháme stuhnúť.

Po stuhnutí na vrch vyvalkáme plát z 200 g

NajPečenie

mandľového marcipánu, nakrájame na rezy a vhodne dozdobíme čokoládou a mandľami.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	8 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	160 - 180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-
