NajPečenie



Mocca - kávové rezy

Na začiatku vás očarí a svojou chuťou vás omámi.

Potrebujete:

6 ks	vajcia
150 g	cukor kryštálový
200 g	múka hladká
1 bal.	prášok do pečiva
1 dl	olej
1 dl	káva instantná
100 g	nutela
240 g	piškóty ploché s cukrovou polevou
1,5 dl	káva instantná
1 dl	rum
600 ml	mlieko
2 bal.	puding smotanový
1 lyžica	káva instantná
250 g	Helia
150 g	cukor práškový
	čokoládová dekorácia biela a tmavá
100 g	čokoláda na varenie
100 g	Cera

Postup:

Žĺtka, cukor vymiešame do peny. Pridáme olej, kávu, múku s práš. do pečiva a tuhý sneh. Pečieme.

Upečený korpus ešte teplý potrieme nutelou a necháme vychladnúť.

Z mlieka uvaríme puding, do ktorého vmiešame Heliu s cukrom a 1 lyž. kávy. Vyšľaháme do penista.

1/3 plnky natrieme na korpus, potom vkladáme namáčané piškóty a nakoniec ostatnú plnku jemne natrieme. Vrch plnky môžeme ozdobiť.

Nad parou si rozpustíme Ceru a vmiešame čokoládu. Potom túto hmotu nalejeme do ozdobnej silikónovej formičky na bombóny a necháme stuhnuť.

Po nakrájaní ozdobíme.

.....

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**90 min.**
Čas pečenia:	**30 min.**
Teplota pečenia:	**:200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.