



Pečené kávové zrná

Na pečené kávové zrná budete potrebovať (40 ks):

125 g masla izbovej teploty, 160 g práškového cukru, 1 vajce, 4 cl kávového likéru, 25 g zrnkovej kávy, 35 g kakaa holandského typu (môžete zameniť za sladené kakao), 250 g hladkej múky, ½ čajovej lyžičky kypriaceho prášku

150 g bielej čokolády a zdobenie

A TAKTO NA TO:

Maslo izbovej teploty s práškovým cukrom rozmixujte, pridajte vajce, likér a opäť mixujte. Do hladkej zmesi pridajte múku zmiešanú s kakaom, zrnkovou kávou, kypriacim práškom a premiešajte vareškou. V prípade, že chcete kávové zrná sladšie, použite miesto horkého sladené kakao, alebo ich kombináciu. Z cesta najprv vytvarujte guľku, potom ovál s dĺžkou 3 až 4 cm (pozri video). Vytvarované zrná v strede predeľte špáradlom a pečte pri teplote 180 stupňov približne 10 až 15 minút. Po vytiahnutí nechajte vychladnúť.

Vo vodnom kúpeli roztopte čokoládu. Prelejte ju do hlbšieho hrnčeka, pečené kávové zrná v nej namáčajte a dozdobte. My sme použili lyofilizované jahody a karamelizované, na drobno nasekané lieskové oriešky. Čokoládu nechajte stuhnúť.