

# Nepečená kávová zrna

Ideální volba na poslední chvíli nebo když nechcete žhavit troubu.

Na 30 zrn budete potřebovat:

Na základ:

- 80 g másla
- 1 lžička najemno umleté kávy (Tchibo Espresso Milano Style)
- 1 lžíce mletých vlašských ořechů
- 1 lžíce najemno nasekaných brusinek
- 3 nadrobno nasekané sušené meruňky
- 80 g mletých piškotů
- ½ lžíce rumu
- špetka nastrouhané citronové kůry
- 2 lžíce moučkového cukru
- semínka z ½ vanilkového lusku

Na polevu:

- 100 g tmavé čokolády
- 1 lžíce másla

Postup:

Všechny suroviny důkladně promíchejte v míse. Základní hmotu můžete také dát do nádoby mixéru a důkladně rozmixovat na hladkou hmotu. Lépe se vám budou tvarovat zrna, ale s oběma variantami dosáhnete dobrého výsledku. Z hotové směsi pak odebírejte kousky, vytvarujte válečky a uprostřed udělejte rýhu. Já ji dělám obrácenou stranou příborového nože. Zrna dejte do chladu



a mezitím připravte polevu.

Čokoládu nalámejte do misky a pak ji nechte ve vodní lázni rozpustit. Přidejte máslo, promíchejte a hotovou polevou přelejte zrna. Čokoládu nechte ztuhnout a pak zrna rozdělte do papírových košíčků.

Moje vylepšení:

# Kávové oválky

Fantastické jsou i „nasucho“. S krémem je nechte pár dní uležet.

Na 35 až 40 kusů budete potřebovat:

## Na těsto:

- 100 g hladké špaldové mouky
- 80 g mandlové mouky
- 120 g másla
- 60 g třtinového cukru
- 1 žloutek
- ½ lžičky nastrouhané citronové kůry
- 1 lžici instantní kávy (BLACK'N'WHITE)

## Na krém:

- 100 g změkklého másla
- 1 lžice třtinového cukru
- ½ lžice kakaa
- semínka z ½ vanilkového lusku
- 80 g rozpuštěné tmavé čokolády

## Postup:

Do mísy nasypete špaldovou a mandlovou mouku, přidejte na kousky nakrájené máslo, cukr, žloutek, kávu a citronovou kůru. Pak vše důkladně promíchejte a vypracujte hladké těsto. Zabalte ho do potravinové folie a nechte asi půl hodiny odpočinout v chladu. Mezitím si připravte krém. Do mísy dejte máslo s cukrem a vše vyšlehejte do nadýchané pěny. Pak do krému postupně zašlehejte kakao, semínka z vanilkového lusku a rozpuštěnou čokoládu.

Uleželé těsto vyválejte na tenký plát a vykrajujte



## Na polevu:

- 100 g moučkového cukru
- 2–3 lžice horké kávy
- 1 lžička změkklého másla
- zrnka kávy na zdobení

oválky nebo jiné tvary podle libosti. Poskládejte je na plech vyložený pečicím papírem a sušenky pečte 8 až 10 minut v troubě předehřáté na 180 °C. Po upečení je nechte vychladnout na mřížce nebo jiné podložce. Po vychladnutí je spojte čokoládovým krémem.

Moučkový cukr smíchejte s horkou kávou a pak do směsi vmíchejte máslo. Naplněné oválky ozdobte polevou buď po celé ploše nebo je jen pocákejte. Nakonec ozdobte kávovým zrnem.

Moje vylepšení:

# Kávové lanýže

Jsou nadýchané, lehounké, a nikdy vám nebude stačit jeden.

Na 30 až 35 kousků budete potřebovat:

Na základ:

- 100 ml smetany ke šlehání (33%)
- 1 lžice instantní kávy (Tchibo Gold Selection)
- 1 lžice másla
- 300 g bílé čokolády

Na zdobení:

- kvalitní kakao
- nastrouhaná bílá čokoláda
- tmavá čokoládová rýže



Postup:

Smetanu zahřejte a vmíchejte do ní instantní kávu. Pak přidejte na kousky nakrájené máslo a nalámanou čokoládu a nechte vše zcela rozpustit. Směs pouze zahřívejte, ale nevařte. Pak ji nechte v lednici ztuhnout do druhého dne. Druhý den z ní pomocí lžice odebírejte kousky nebo tvarujte

pravidelné kuličky, každý kousek obalujte v kakau, čokoládové rýži nebo nastrouhané bílé čokoládě. Nakonec dejte lanýže do papírových košíčků.

Moje vylepšení: