

Nepečené kávové zrná

Ideálna voľba na poslednú chvíľu alebo pokiaľ nechcete žhaviť rúru.

Na 30 zrn budete potrebovať:

Na základ:

- 80 g masla
- 1 lyžičku najemno pomletej kávy (Tchibo Espresso Milano Style)
- 1 lyžicu mletých vlašských orechov
- 1 lyžicu najemno nasekaných brusníc
- 3 nadrobno nasekané sušené marhule
- 80 g mletých piškót
- ½ lyžice rumu
- štipku nastrúhanej citrónovej kôry
- 2 lyžice práškového cukru
- semienka z ½ vanilkového struku

Na polevu:

- 100 g tmavej čokolády
- 1 lyžicu masla

Postup:

Všetky suroviny dôkladne premiešajte v mise. Základnú hmotu môžete tiež dať do nádoby mixéru a dôkladne rozmixovať na hladkú hmotu. Lepšie sa vám budú tvarovať zrná, ale oba varianty majú dobrý výsledok. Z hotovej zmesi potom odoberajte kúsky, vytvarujte valčeky a uprostred urobte ryhu. Ja ju robím obrátenou stranou príborového noža. Zrná dajte do chladu a medzitým pripravte polevu.



Čokoládu nalámte do misky a potom ju nechajte vo vodnom kúpeli rozpustiť. Pridajte maslo, premiešajte a hotovou polevou zrná prelejte. Čokoládu nechajte stuhnúť a potom zrná rozdelte do papierových košíčkov.

Moje vylepšenia:

Kávové ováliky

Chutia fantasticky aj „nasucho“. S krémom ich nechajte pár dní odležať.

Na 35 až 40 kusov budete potrebovať

Na cesto:

- 100 g hladkej múky
- 80 g mandľovej múky
- 120 g masla
- 60 g trstinového cukru
- 1 žltok
- ½ lyžičky nastrúhanej citrónovej kôry
- 1 lyžicu instantnej kávy (BLACK'N'WHITE)

Na krém:

- 100 g zmäknutého masla
- ½ lyžice kakaa
- 1 lyžicu trstinového cukru
- semienka z ½ vanilkového struku
- 80 g rozpustenej tmavej čokolády

Postup:

Do misy nasypete špaldovú a mandľovú múku, pridajte na kúsky nakrájané maslo, cukor, žltok, kávu a citrónovú kôru. Potom všetko dôkladne premiešajte a vypracujte hladké cesto. Zabalte ho do potravinovej fólie a nechajte asi pol hodinky odpočinúť v chlade. Medzitým si pripravte krém. Do misy dajte maslo s cukrom a všetko vyšľahajte do nadýchanej peny. Potom do krému postupne zašľahajte kakao, semienka z vanilkového struku a rozpustenú čokoládu.

Odležané cesto vyvaľkajte na tenký plát a vykrajujte



Na polevu:

- 100 g práškového cukru
- 1 lyžičku zmäknutého masla
- 2 - 3 lyžice horúcej kávy
- zrnká kávy na zdobenie (Milano alebo Sicilia)

ováliky alebo iné tvary podľa prania. Poukladajte ich na plech vyložený papierom na pečenie a sušienky pečte 8 až 10 minút v rúre vyhriatej na 180 °C. Po upečení ich nechajte vychladnúť na mriežke alebo inej podložke. Po vychladnutí ich spojte čokoládovým krémom.

Práškový cukor zmiešajte s horúcou kávou a potom do zmesi vmiešajte maslo. Naplnené ováliky ozdobte polevou buď po celej ploche alebo ich len pofrkajte. Nakoniec ozdobte kávovým zrnkom.

Moje vylepšenia:

Kávové gulôčky

Sú nadýchané, ľahunké a nikdy vám nebude stačiť iba jedna.

Na 30 až 35 kuskov budete potrebovať:

Na základ:

- 300 g bielej čokolády
- 1 lyžicu instantnej kávy (Tchibo Gold Selection)
- 1 lyžicu masla
- 100 ml smotany (33 %)

Na zdobenie:

- kvalitné kakao
- nastrúhanú bielu čokoládu
- tmavú čokoládovú ryžu



Postup:

Smotanu zahrejte a vmiešajte do nej instantnú kávu. Potom pridajte na kúsky nakrájané maslo a nalámanú čokoládu a nechajte všetko úplne rozpustiť. Zmes iba zahrievajte, ale nevarujte. Potom ju dajte do chladničky a nechajte stuhnúť do druhého dňa. Na druhý deň z nej pomocou lyžice

odoberajte kúsky alebo tvarujte pravidelné gulôčky. Každý kusok potom obalujte v kakau, čokoládovej ryži alebo nastrúhanej bielej čokoláde. Nakoniec dajte gulôčky do papierových košíčkov.

Moje vylepšenia: