

KAWOWO- KARMELOWE CIASTECZKA

z Mokate Kawa Ziarnista Crema



1h 10 min



5h 50 min



20-30 porcji

Składniki:

KAWOWE CIASTO SABLÉ

- 2 łyżki świeżo zmielonej kawy ziarnistej Mokate Crema
- 200 g mąki pszennej
- 50 g mąki migdałowej
- 100 g cukru pudru
- 2 łyżki kakao
- 120 g zimnego masła
- 1 jajko

NADZIE NIE KARMELOWE

- 1 łyżka świeżo zmielonej kawy ziarnistej Mokate Crema
- 100 g cukru
- 150 g śmietanki 36%
- 100 g czekolady mlecznej
- 50 g czekolady deserowej
- 30 g masła

DODATKI

- 100 g czekolady mlecznej
- 20 g drobno posiekanych orzechów laskowych



Przygotowanie:

- 01 Do miski miksera przełożyć: mąkę pszenną, mąkę migdałową, cukier puder, kakao, zmieloną kawę ziarnistą Mokate Crema oraz pokrojone w kostkę zimne masło. Miksować do uzyskania konsystencji kruszonki. Dodać jajko i ponownie zmiksować, aby nie nagrzewać ciasta.
- 02 Zawinąć ciasto w folię spożywczą i schłodzić w lodówce przez minimum 30 minut.
- 03 Rozwałkować ciasto i wykrawać małe okręgi. Piec w piekarniku nagrzanym do 170°C przez około 10 minut.
- 04 W międzyczasie przygotować nadzienie: podgrzać śmietankę prawie do wrzenia i odstawić.
- 05 Cukier wsypać do rondelka i podgrzewać na średnim ogniu, aż się rozpuści i nabierze bursztynowej barwy.
- 06 Stopniowo wlewać śmietankę do karmelu, energicznie mieszając. Podgrzewać do uzyskania jednolitej konsystencji.
- 07 Zdjąć z palnika, dodać obie czekolady oraz zmieloną kawę ziarnistą Mokate Crema, wymieszać, a następnie dodać masło i ponownie wymieszać.
- 08 Odstawić krem do lodówki na około 4 godziny, aby stężał.
- 09 Kruche ciasteczka przekładać karmelowo-kawowym nadzieniem, następnie zanurzać w roztopionej czekoladzie i dekorować posiekanymi orzechami laskowymi.