

Kávové pralinky

Ingredience:

100 g ztuženého tuku
250 g másla, 100 g medu
3 lžičky kakaa
2 lžičky instantní kávy, 1 lžíce rumu
200 g oloupaných mandlí
150 g sušeného mléka
1 lžící medu, 2 bílky

Popis postupu:

Ve vodní lázni necháme rozpustit ztužený tuk, odstavíme a necháme mírně vychladnout. Vmícháme máslo, med, kakao, kávu, rum a utřeme hladkou hmotu. Necháme v chladničce ztuhnout. Umeleme 200 g oloupaných mandlí, smícháme se 150 g sušeného mléka, 1 lžící medu, 2 bílky. Z těsta vypracujeme falešný marcipán. Vyválíme na pocukrovaném alobalu a krájíme na čtverečky. Na každý položíme kousek kávového krému a zabalíme. Dáme ztuhnout do chladničky, zdobíme rozpuštěnou čokoládou.