

Kávový dort

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Rozmícháme máslo s cukrem. Postupně vmícháme vejce. Přidáme mouku a vlažnou kávu. Těsto rozdělíme do dvou vymazaných forem o průměru 20 cm (lze do jedné větší a po upečení těsto rozříznout). Pečeme v předehřáté troubě 20 až 25 minut. Po vychladnutí potřeme tvarohovým sýrem a slepíme. Pocukrujeme moučkovým cukrem. Pečeme 20-25 minut na 190°C.

Ingredience

- **Karo 180 g** - 20 g
- **Cukr krystal** - 200 g
- **Cukr moučka** - 5 g
- **Almette tvarohový sýr 150 g** - 200 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 200 g
- **Vejce** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

