

Kávový dort



Jednoduchý recept pro pohoštění větší společnosti.

Přísady

200g másla
200g cukr krystal
4 vejce
200g Doves Farm samokypřící směsi
1 lžička cukru moučka
2 lžice silné černé kávy
200 g smetanového tvarohového sýra



Postup

1. Rozmíchejte máslo s cukrem
2. Postupně vmíchejte vejce
3. Přidejte mouku a vlažnou kávu
4. Těsto rozdělte do dvou vymazaných forem o průměru 20 cm (lze do jedné větší a po upečení těsto rozříznout)
5. Pečte v předehřáté troubě 20 až 25 minut
6. Po vychladnutí potřete tvarohovým sýrem a slepte
7. Pocukrujte moučkovým cukrem

Teplota a doba pečení:

20/25mins

190°C normální trouba/170°C horkovzdušná trouba