

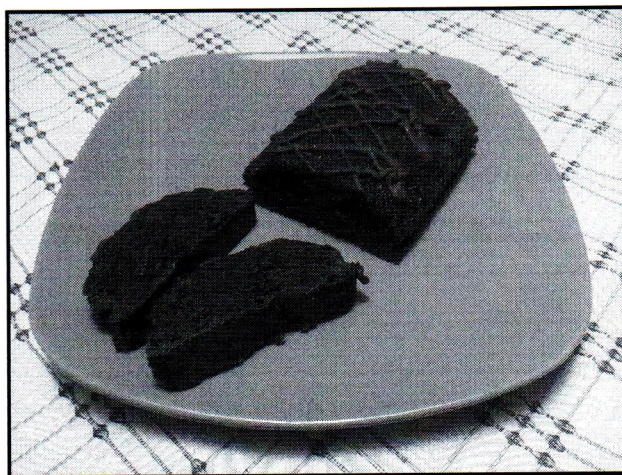
Kávový hřbet

Ingredience:

- ✚ 100g rostlinného tuku (Stella)
- ✚ 100g čokolády na vaření
- ✚ 1 polévková zrovnaná lžíce mleté kávy
- ✚ 3x vejce
- ✚ 50g celozrnné mouky špaldové hladké
- ✚ ½ ks kypřicího prášku do pečiva
- ✚ špetka soli
- ✚ 50g Stevie Natusweet 1:1
- ✚ 70g Čekankového sirupu

Pracovní postup:

Stellu s čokoládou, sirupem a Stevií necháme pomalu rozpustit v hrnci. Po vychladnutí do směsi postupně vmícháme žloutky, kávu, vyšlehaný tuhý sníh z bílků, mouku s práškem do pečiva a špetkou soli. Těsto vlijeme do formy na srnčí hřbet a necháme péct při teplotě 160°C 30-40minut. Hotový moučník můžeme dozdobit čokoládou na vaření.



Energetická tabulka hotového výrobku					
Energie (kJ)	Energie (kcal)	Bílkoviny (g)	Tuky (g)	Sacharidy (g)	Hmotnost hotového výrobku(g)
628	150	2,8	11	10	50g
760	182	3,3	13,3	12	60g