



przepisy.pl

# Ciasteczka migdałowe z sosem kawowo-karmelowym



 20 minut  8 osób  Trudne

## Składniki:

**Carte d'Or Tiramisu** - 800 gramów

### kawowy karmel

cukier - 110 gramów

woda - 100 mililitrów

kawa - 90 mililitrów

### ciasteczka

jajko - 1 sztuka

**Kostka do pieczenia Kasia** - 60 gramów

cukier - 65 gramów

esencja migdałowa - 0.5 łyżeczek

ekstrakt z wanilii - 1 łyżeczka

mąka - 150 gramów

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

sól - 1 szczypta

migdały - 150 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Aby przygotować kawowy karmel, cukier i wodę gotować w rondlu tak długo, aż powstanie średni karmel.
2. Rondel zdjąć z ognia, do karmelu szybko wmieszać kawę, postępować ostrożnie, bo płyn może chlapać. Jeżeli karmel osiadł na brzegach rondla i stwardnieje, ponownie go podgrzać i równomiernie wymieszać. Karmel przelać do naczynia, ostudzić, a następnie schłodzić do momentu, aż będzie gotowy do podawania.
3. Rozgrzać piekarnik do 190 °C/170 °C (z termoobiegami).
4. W misce połączyć wszystkie mokre składniki. Dodać mąkę, sól i proszek do pieczenia i wymieszać wszystko do uzyskania gładkiej konsystencji. Dodać migdały i równomiernie wymieszać masę. Ciasto przełożyć na blachę pokrytą nieprzywieralną powłoką i uformować z niego walec o długości 35 cm i szerokości 6 cm.
5. Piec przez około 20-25 minut do lekkiego przyrumienienia. Blachę wyjąć z piekarnika, zmniejszyć temperaturę do 170 °C/150 °C z termoobiegami. Ciasto ostudzić aż będzie można je wyjąć z formy, nie uszkadzając go. Przełożyć na deskę do krojenia. Ostрым nożem z ząbkami delikatnie pokroić ciasto na około 16 plastrów, brzegi wyrzucić.
6. Plastry ciasta ponownie umieścić na blasze, układając je poziomo, i piec przez około 7-8 minut z każdej strony do momentu aż uzyskają złoto-brązową barwę i stwardnieją. Przełożyć na kratkę do ostygnięcia.
7. Kiedy będą gotowe do podawania, w pucharkach umieścić sos kawowo-karmelowy, po 2 kulki lodów i po 2 ciasteczka migdałowe. Podawać natychmiast.