



przepisy.pl

Biskopt kakaowy z masą śmietankową



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  170 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 30 dekagramów
- jajka - 8 sztuk
- mąka pszenna - 1 szklanka
- mąka ziemniaczana - 0.6 szklanek
- cukier puder - 50 dekagramów
- kakao - 3 łyżki
- rum - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- śmietana 30 % - 1.5 szklanek
- żelatyna - 3 łyżki
- sok z cytryny

Sposób przygotowania:

1. Żółtka utrzeć z 1,5 szklanki cukru pudru do białości. Ciągłe ucierając dodawać stopniowo zmieszane mąki z kakao i proszkiem do pieczenia.
2. Białka ubić na sztywną pianę, połączyć z ciastem i delikatnie wymieszać. Ciasto przełożyć do brytfanny, wyłożonej folią aluminiową, posmarowanej Kasią i posypanej bułką tartą.
3. Włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 170 stopni około 35 minut. Po ostudzeniu przekroić na 3 placki.
4. Żelatynę rozpuścić w 3 łyżkach gorącej wody, wystudzić, Kasię utrzeć z pozostałym cukrem pudrem na puszystą masę. Dodawać stopniowo śmietankę, sok z cytryny, rozpuszczoną żelatynę i dowolny aromat.
5. Upieczone ciasto skropić wodą z rumem, przełożyć masą, ozdobić według uznania. Włożyć do lodówki, schłodzić.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl