



Cappuccino

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka tortowa - 2 łyżki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- kakao - 2 łyżki
- cukier - 10 łyżek
- jajko - 5 sztuk
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki

krem

- jajko - 1 sztuka
- żółtka - 4 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mleko w proszku - 2 szklanki
- serek homogenizowany o smaku waniliowym - 2 opakowania
- żelatyna - 3 łyżeczki
- biszkopty - 1 opakowanie
- galaretka wiśniowa - 1 opakowanie
- kawa cappuccino - 6 łyżeczek

Sposób przygotowania:

1. Ubić pianę z białek, dodać cukier, żółtka, mąkę, proszek do pieczenia i kakao.
2. Piec w temperaturze 180 stopni przez 35 minut.
3. Ubić jajko, 4 żółtka i szklankę cukru.
4. Dodać do zmiksowanej Kasi.
5. Dołożyć mleko w proszku, serki i żelatynę.
6. Wymieszać.
7. Masę wyłożyć na ciasto.
8. Biszkopty namoczyć w kawie i układać na masie.
9. Ciasto zalać galaretką.

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