





przepisy.pl

Cappuccino z biszkoptami ;)

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  170 °C 

Składniki:

- jajko - 5 sztuk
- cukier - 0.75 szklanek
- woda - 1 łyżka
- mąka tortowa - 1 szklanka
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 dekagramów
- cukier puder - 0.75 szklanek
- mleko w proszku - 1.3 szklanek
- waniliowy serek homogenizowany - 4 opakowania
- cappuccino czekoladowe - 1 opakowanie
- okrągłe biszkopty - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Białka ubić na sztywno, dalej ubijając, dodać cukier i żółtka.
2. Następnie dodać wodę i mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia.
3. Delikatnie wymieszać.
4. Ciasto wylać na wysmarowaną Kasią prostokątną formę o wymiarach 25 na 36 cm.
5. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 30 minut w temperaturze 170 °C.
6. Ostudzony biszkopt przekroić na dwie części.
7. Miękką Kasię utrzeć na puszystą masę.
8. Dalej ucierając dodawać po kolei cukier puder, serki homogenizowane i mleko w proszku.
9. Powstałą masę waniliową podzielić na trzy części.
10. Cappuccino czekoladowe (1/3 szklanki cappuccino odsypać) rozpuścić w 2,5 szklanki gorącej wody i ostudzić.
11. Jedną część biszkoptu nasączyć cappuccino, na niego wyłożyć jedną część masy waniliowej, potem biszkopty maczane w cappuccino, drugą część masy waniliowej, drugą część nasączonego biszkoptu i ostatnią część masy waniliowej.
12. Wierzch ciasta posypać cappuccino.
13. Gotowe ciasto schłodzić w lodówce.