



przepisy.pl

## Cappucino na biszkoptach





 15 minut  Średnie

### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- biszkopty - 1 opakowanie
- jajko - 6 sztuk
- czekolada - 1 opakowanie
- cukier - 0.5 szklanek
- serek homogenizowany o smaku waniliowym - 3 sztuki
- mleko w proszku - 2 szklanki
- żelatyna - 2 łyżki
- kawa rozpuszczalna - 2 łyżki

### Wskazówki pieczenia:

 0 minut  nie wymaga pieczenia °C



### Sposób przygotowania:

1. Utrzyj jedno jajko z pięcioma żółtkami i 0,5 szklanki cukru. W drugim naczyniu utrzyj Kasię i połącz z utartymi jajkami (dodawaj powoli, by masa się nie zważyła).
2. Następnie dodaj serki homogenizowane, mleko w proszku i rozpuszczoną żelatynę (2 czubate łyżki rozpuść w 1 szklance gotowanej wody i ostudź).
3. Kawę rozpuszczalną rozpuść w 1,5 szklanki wody.
4. Na blasze układaj biszkopty nasączone w gorącej kawie.
5. Na to wyłóż połowę masy i ponownie warstwę biszkoptów nasączonych w kawie.
6. Na to wyłóż drugą część masy i posyp startą czekoladą.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)