





# Ciasto cappuccino

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  160-180 °C 

## Składniki:

### ciasto i

- jajko - 8 sztuk
- cukier - 28 dekagramów
- mąka pszenna - 16 dekagramów
- kakao - 4 dekagramy
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

### ciasto ii

- wiórki kokosowe - 20 dekagramów
- białko - 5 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

### krem

- żółtko - 5 sztuk
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mąka - 3 łyżki
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- mleko - 2 szklanki
- cukier - 0.75 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- kawa cappuccino waniliowe - 3 dekagramy

## Sposób przygotowania:

1. I ciasto: Przygotować biszkopt: białka ubić na sztywno, dodać cukier i żółtka.
2. Dodać mąkę zmieszaną z proszkiem i lekko wymieszać.
3. Wylać na formę do pieczenia.
4. Piec w temp. 160-180 stopni C na ok. 30-40 min.
5. Po upieczeniu przekroić na 2 części.
6. II ciasto: Białka ubić z cukrem.
7. Dodać kokos z proszkiem do pieczenia i lekko wymieszać.
8. Piec na złoty kolor w temp. 160-180 stopni C przez 30 min.
9. Masa: Mleko, cukier, budyń, mąkę, cukier waniliowy i żółtka zmieszać i ugotować budyń.
10. Kasię utrzeć na puch, dodać wystudzony budyń oraz kawę, ciągle ucierając.
11. Przełożenie placka: I ciasto - masa - II ciasto - masa - I ciasto - polewa.