








Ciasto Cappuccino

przepisy.pl



 40 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 °C  20 x 20 cm

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- mąka - 170 gramów
- cukier - 100 gramów
- jogurt naturalny - 150 mililitrów
- duże jajka - 2 sztuki
- kakao - 2 łyżki
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- kawa rozpuszczalna - 1 łyżka
- cukier - 1 łyżka
- likier kawowy - 50 mililitrów
- serek mascarpone - 250 gramów
- śmietanka 30% - 1 szklanka
- żelatyna - 10 gramów
- kawa cappuccino w proszku - 60 gramów
- cukier puder - 2 łyżki
- śmietanka 30% - 2 szklanki
- cukier puder - 2 łyżki
- żelatyna - 10 gramów
- kawa cappuccino - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Kasię rozpuść w rondelku, przestudź, wymieszaj z jogurtem i roztrzepanymi jajkami. W misce wymieszaj mąkę, sodę, kakao i cukier. Do sypkich składników wlej płynne i wymieszaj mikserem.
2. Dno formy o wymiarach 20 x 20 cm wyłóż papierem do pieczenia. Ciasto przełóż do formy, wyrównaj. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz w 180 °C około 25 minut. Wystudź i przekrój na dwa blaty.
3. Przygotuj poncz. Kawę rozpuść w szklance gorącej, przegotowanej wody. Wymieszaj z cukrem i likierem.
4. Przygotuj masę cappuccino. Żelatynę zalej 1/4 szklanki zimnej wody. Gdy napęcznieje rozpuść w kąpieli wodnej, przestudź. Kremówkę ubij na sztywno z cukrem pudrem. Mascarpone zmiksuj z cappuccino, a następnie wymieszaj z rozpuszczoną żelatyną. Dodaj ubitą śmietankę i delikatnie wymieszaj.
5. Jeden blat ciasta ułóż ponownie w formie. Skrop połową ponczu. Na cieście rozprowadź masę cappuccino i przykryj drugim blatem ciasta. Ponownie skrop ponczem.
6. Przygotuj masę śmietanową. Żelatynę zalej 1/4 szklanki zimnej wody. Gdy napęcznieje rozpuść w kąpieli wodnej, przestudź. Kremówkę ubij na sztywno z cukrem pudrem i wymieszaj delikatnie z rozpuszczoną żelatyną. Gotową masę wyłóż na wierzch ciasta. Wyrównaj powierzchnię długim nożem. Całość udekoruj sypkim cappuccino i odstaw na kilka godzin do lodówki.