





Ciasto Capucino

przepisy.pl

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 st C °C 

Składniki:

- jajko - 6 sztuk
- cukier - 6 łyżek
- mąka pszenna - 4 łyżki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- żelatyna - 3 łyżeczki
- żółtko - 4 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- serek homogenizowany - 3 opakowania
- mleko w proszku - 2 szklanki
- mocna kawa - 1 szklanka
- cukier - 2 łyżeczki
- alkohol - 25 mililitrów
- biszkopty - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Biszkopt: oddzielić białka od żółtek. Białka ubić na sztywną pianę ze szczyptą soli i 6 łyżkami cukru. Dodać żółtka (najlepiej pojedynczo). Dodać dwie mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia. Delikatnie wymieszać. Wyłożyć na blachę i upiec.
2. Masa: żelatynę rozpuścić w 1/2 szkl. wrzącej wody. Żółtka, jajko i 1 szkl. cukru pudru ubić na parze. Kasię utrzeć, dodać po łyżce wystudzonej masy jajecznej. Dodać mleko w proszku i serki, na koniec dodać żelatynę.
3. Nasączenie: kawę wymieszać z cukrem i alkoholem. Przełożenie: ciasto - połowa masy-biszkopty prostokątne nasączone - połowa masy - posypać kakao.

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