



# Ciasto kawowe

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

## Wskazówki pieczenia:

 40 minut  170 °C 

## Składniki:

- jajka - 6 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- mąka tortowa - 0.5 szklanek
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kawa rozpuszczalna - 2 łyżeczki
- jajko - 2 sztuki
- żółtko - 2 sztuki
- kawa - 1 łyżeczka
- cukier puder - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- kawa - 0.25 szklanek
- czekoladowe ziarenka kawy - 1 opakowanie
- czekoladowe listki - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. **BISZKOPT:** Jajka ubić z cukrem na puszystą masę. Dodać mąki przesiane z proszkiem do pieczenia oraz kawę rozpuszczalną i dokładnie wymieszać.
2. Wylać do formy wyłożonej papierem do pieczenia i wysmarowanej Kasią. Piec w temperaturze 170 st. C przez około 40 minut.
3. **MASA KAWOWA:** Jajka i żółtka ubić z cukrem pudrem na pulchną masę. Utrzeć Kasię po czym, nie przerywając ucierania, po trochę dodawać masę jajeczną. Następnie dodać kawę i dokładnie zmiksować.
4. **PONCZ:** Zaparzyć szklankę kawy i odcedzić, aby pozbyć się fusów.
5. Wystudzony biszkopt przeciąć wzdłuż. Nasączyć spód biszkoptu ponczem z kawy i posmarować masą kawową. Podobnie postąpić z wierzchem i bokami biszkoptu.
6. Udekorować ciasto według uznania. Na wierzchu biszkoptu ułożyć ozdoby.

---

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)