



## Ciasto kawowe z bezami

przepisy.pl



 30 minut  Średnie

### Wskazówki pieczenia:

 20 minut  170 C °C

 24 cm x 34 cm

### Składniki:

#### biszkopt:

- jajka - 3 sztuki
- cukier - 0.5 szklanek
- mąka pszenna - 150 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kakao - 2 łyżki
- olej - 1 łyżka

#### masa budyniowa:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 30 gramów
- mleko - 2 szklanki
- cukier - 150 gramów
- żółtka - 5 sztuk
- mąka pszenna - 4 łyżki
- kawa mielona - 2 łyżeczki
- gotowe małe bezy - 20 gramów
- spirytus - 5 łyżeczek
- likier kawowy
- czekolada

### Sposób przygotowania:

1. Białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier, następnie po jednym żółtku. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia i kakao, dodać do masy delikatnie mieszając, dodać olej.
2. Upiec biszkopt w formie (24x34cm), piec 20 minut w temperaturze 170 C.!
3. Szklankę mleka zagotować z cukrem, w pozostałym roztrząść żółtka z mąką, wlać do gotującego mleka. Ugotować budyń i wystudzić.
4. Miękką Kasię utrzeć, dodawać po łyżce wystudzonej masy budyniowej, na końcu dodać alkohol i kawę. Biszkopt nasączyć likierem kawowym. Na biszkopt wyłożyć masę kawową, powcisnąć w nią bezy. Ciasto posypać obficie kawą i popisać rozpuszczoną czekoladą. Ciasto wstawić do lodówki na kilka godzin. Smacznego!!!

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)