








# Ciasto Ptasie Mleczko

przepisy.pl



 70 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C  27 x 17 cm

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- mąka pszenna - 170 gramów
- cukier - 150 gramów
- jajka - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- śmietanka 30% - 700 mililitrów
- śmietanka Śnieżka w proszku - 1 opakowanie
- cukier puder - 2 łyżki
- żelatyna - 20 gramów
- kawa rozpuszczalna - 3 łyżeczki
- gorzka czekolada - 80 gramów
- śmietanka 30% - 80 mililitrów
- dżem z czarnej porzeczki - 150 gramów

## Sposób przygotowania:

1. Kasię roztop w rondelku i przestudź. Jajka ubij z cukrem na puch, dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Na koniec dodaj Kasię i delikatnie wymieszaj łyżką.
2. Ciasto przełóż do wyłożonej na dnie papierem do pieczenia formy o wymiarach 27 x 17 cm. Piecz około 30 minut w 180° C. Wystudź i przetnij na dwa blaty.
3. Jeden blat ciasta ułóż ponownie w formie i posmaruj cienko dżemem. Kawę rozpuść w trzech łyżkach gorącej wody. Żelatynę zalej 1/2 szklanki zimnej, przegotowanej wody. Gdy napęcznieje, podgrzej w kąpieli wodnej, aby się rozpuściła.
4. Śmietankę ubij na sztywno razem ze Śnieżką i cukrem pudrem. Gdy masa będzie sztywna, wlej ciekłym strumieniem, cały czas ubijając, rozpuszczoną żelatynę. Otrzymaną masę podziel na dwie części. Do jednej dodaj rozpuszczoną kawę i wymieszaj.
5. Na ciasto w formie wyłóż najpierw jasną piankę, a następnie piankę kawową.
6. Całość przykryj drugim blatem ciasta i delikatnie dociśnij. Śmietankę podgrzej, dodaj posiekaną czekoladę i wymieszaj. Otrzymaną polewą posmaruj wierzch ciasta. Odstaw do lodówki na kilka godzin, by całość dobrze stężała.

---

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)