



Kawowe ciasto

przepisy.pl

 90 minut  10 osób  Trudne

Składniki:

- mleko - 2 szklanki
- jajka - 4 sztuki
- mąka - 1 szklanka
- masło - 20 dekagramów
- ciasto:
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- żelatyna - 3 łyżki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- cukier puder - 3 łyżeczki
- kakao - 4 łyżki
- bita śmietana - 2 opakowania
- kawa - 5 dekagramów
- polewa czekoladowa - 5 łyżek
- budyń śmietankowy - 2 opakowania
- alkohol - 3 łyżki
- masa I:
- masa II:
- sparzone rodzynki - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto: Białka ubij, pod koniec dodaj żółtka i cukier. Wsyp resztę składników na ciasto i wymieszaj.
2. Wlej na wyłożoną papierem do pieczenia blachę 26x36 cm. Piecz przez 30 minut w temperaturze 180 stopni.
3. Zrób masę I: budyń ugotuj na mleku, wystudź. Masło utrzyj stopniowo dodając budyń, rodzynki i cukier.
4. Wykonaj masę II: żelatynę rozpuść w 0.75 szklanki gorącej wody, wystudź. Kawę rozpuść w zagotowanym mleku, ostudź. Wsyp śmietanę i ubij. Dodaj żelatynę i wymieszaj.
5. Biszkopt przekrój wzdłuż, nasącz alkoholem.
6. Na spód wyłóż masę I, potem masę II. Schłodź do stężenia, przykryj biszkoptem, polej polewą.

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