



# LEKKI TORT CAPPUCINO

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  170-180 °C 

## Składniki:

- cukier - 1 szklanka
- mąka ziemniaczana - 1 szklanka
- cappucino - 1 opakowanie
- kakao - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 3 łyżki
- jajko - 6 sztuk
- dżem morelowy - 1 puszka
- bita śmietana - 1 opakowanie
- brzoskwinie - 1 słoik
- krem czekoladowy - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Ubijamy białka jaj na sztywną pianę, dodajemy cukier który wcześniej zmiksowaliśmy blenderem - wszystko ubijamy na sztywną pianę. Następnie dodajemy żółtka jaj, przesianą mąkę ziemniaczaną oraz proszek do pieczenia i całą torebkę cappucino oraz kakao.
2. Pieczemy w formie to tortów bądź w tzw. emaliowanym garnku - jak ciasto „pęknie” na środku bądź będzie odchodziło od brzegu formy będzie to oznaczało, że jest gotowe.
3. Po wyjęciu z piekarnika studzimy (najlepiej dwa dni), a następnie przekrajamy dowolną ilość warstw (u mnie zwykle 6) i nasączamy alkoholem z wodą i cytrynką.
4. Przekładamy kolejno dżemem morelowym bądź porzeczkowym, bitą śmietaną, brzoskwiniami z puszki, kremem czekoladowym, znów bitą śmietaną i np. kawałeczkami posiekanej czekolady, masą z śmietany i utartych cukierków "Michałki". Dekorujemy owocami lub czym tam nas poniesie.

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)