




przepisy.pl

Przekładaniec biszkoptowy z kremówką



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  190 °C 

Składniki:

ciasto

- jajko - 6 sztuk
- mąka pszenna - 2 szklanki
- cukier - 1.5 szklanek
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżka
- kakao - 3 łyżki

krem

- śmietana kremówka - 1.5 litrów
- cukier - 0.5 szklanek
- żelatyna - 4 łyżki
- wiórki kokosowe - 1 opakowanie

wierzch

- starta czekolada - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Biszkopt: 6 jajek ubić na sztywno, dodając cukier i proszek do pieczenia, następnie dodać mąkę i kakao, wymiksować.
2. Większą blaszkę posmarować Kasią, wylać masę na biszkopt i wstawić do rozgrzanego wcześniej pieca do ok. 190 stopni. Piec 35 min.
3. Upiec i pozostawić do ostygnięcia.
4. Masa: Kremówkę ubić na sztywno, dodać cukier i miksować, następnie dodać wcześniej przygotowaną rozpuszczoną żelatynę, wymiksować na małych obrotach, powoli sypiąc wiórki kokosowe, wymieszać.
5. Biszkopt przekroić na pół i połówki przekroić wzdłuż tak, że wyjdą 4 części.
6. Pierwszą część położyć, wyłożyć masą kremową, przykryć drugą częścią biszkopta i postępować jak w pierwszym.
7. Potem trzecia i czwarta część, na koniec posypać potartą czekoladą.
8. Wstawić do lodówki na 2 godz.

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