




 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 10 minut  200 °C 

Składniki:

ciasto

- cukier - 0.75 szklanek
- mąka - 1 szklanka
- jajko - 6 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.2 opakowań

krem

- żółtko - 8 sztuk
- cukier puder - 1 szklanka
- serek mascarpone - 500 gramów
- amaretto - 0.2 szklanek
- śmietana 36% - 2 szklanki
- żelatyna - 1 łyżka
- kakao - 1 łyżka

syrop kawowy

- cukier - 0.5 szklanek
- woda - 0.5 szklanek
- kawa rozpuszczalna - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Żółtka oddziel od białek. Białka ubij z cukrem na sztywną pianę. Następnie wolno mieszając dodawaj po jednym żółtka i mąkę. Na koniec wlej rozpuszczoną Kasię i delikatnie wymieszaj łyżką.
2. Ciasto wylej na dużą płaską blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Równomiernie rozprowadź i piecz w 180 st.C około 10 minut.
3. Przygotuj syrop kawowy. Pół szklanki wody wymieszaj z cukrem i kawą. Syropem polej upieczone ciasto.
4. Żółtka utrzyj z cukrem na puch. Żelatynę namocz w 1/3 szklanki zimnej wody, gdy napęcznieje podgrzej aby się rozpuściła. Masę żółtkową wymieszaj z maskarpone, likierem, ubitą śmietaną, a na koniec rozpuszczoną żelatyną.
5. Ciasto zmierz i potnij na cztery równe prostokąty ciasta.
6. Prostokąty ciasta przełóż masą serową. Wierzch i brzegi ciasta posmaruj kremem i posyp kakao.