

Ciasto cappuccino

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Ciasto cappuccino

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 szkl. cukru, 1 szkl. maki ziemniaczanej, 7 jajek, 3 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia -
- 1 łyżeczka drobnej kawy rozpuszczalnej, -
- 2 opakowania kawy cappuccino orzechowego (2 opakowania po 150 g kawy), odrobinka kakao -
- KREM: -
- 0.75 l śmietany kremówki słodkiej, 4 łyżeczki żelatyny -
- 2 opakowania cappuccino, 2 łyżeczki cukru pudru. -

Etapy przyrządzania:

1. Oddzielić białka od żółtek, utrzeć białka z cukrem na sztywną masę, stopniowo dodać żółtka dalej miksując. Mąkę ziemniaczaną przesiać, wymieszać z kawą rozpuszczalną, cappuccino w proszku, proszkiem do pieczenia i kakao. Wyjdzie trochę gęsta masa, którą trzeba równo rozprowadzić na blasze. Piec 25 - 30 min. w temp. 180°C. Gdy ciasto się już upiecze i ostygnie, przekroić je wzdłuż na dwa placki. Żelatynę rozpuścić w zimnej wodzie, można podgrzać, żeby lepiej się rozpuściła, ostudzić. Przygotować śmietanę. Ubić śmietanę mikserem z cukrem pudrem na sztywno, wsypać cappuccino, a na koniec dodać żelatynę, ładnie wymiksować.

