

Cappuccino



SMACZNEGOTOWANIE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

jajko	10
cukier	2 szklanki
mąka pszenna	2,5 szklanki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
woda	9 łyżek
olej	9 łyżek

Krem

margaryna	1
cukier puder	1 1/2 szklanki
żółtko jajek	2
serek danio	4
mleko w proszku	25 dag
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżki
woda	1/2 szklanki

Poncz

woda gorąca	3 szklanki
cappuccino orzechowe	5 łyżeczek
kawa rozpuszczalna	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Białka ubijamy na sztywno, dodajemy porcjami cukier i żółtka. Następnie wodę i olej. Gdy składniki ładnie się połączą, wsypujemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. Delikatnie mieszamy łyżką. Wylewamy na przygotowaną wcześniej brytfankę. Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 160 stopni. Pieczemy z termoobiegiem ok 35-40 minut.
- KROK 2 Żelatynę rozpuszczamy w wodzie. Studzimy. Margarynę ucieramy z cukrem pudrem i żółtkami. Następnie porcjami dodajemy mleko w proszku i serki Danio. Na koniec wystudzoną żelatynę.
- KROK 3 Z biszkopta ściągamy wierzchnią warstwę. Kroimy na pół.
- KROK 4 Kawę i cappuccino rozpuszczamy w wodzie i studzimy. Gdy przestygnie nasączamy jednego placka.
- KROK 5 Wilgotnego placka smarujemy cienko kremem. Na masę wykładamy ściśle biszkopty nasączone w ponczu z kawy.
- KROK 6 Na biszkopty wykładamy krem, zostawiamy jedynie troszkę na wierzchnią warstwę. Przykładamy drugim biszkoptem. Nasączamy ponczem, smarujemy resztą masy i posypujemy cappuccino.
Smacznego!!!