

Ciasto cappuccino



MICHAŁ2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Masa

budyń	0,5 l
margaryna	1 szt
cappuccino orzechowe	2 łyżki
aromat migdałowy	1/2 łyżeczki
cukier puder	1 łyżka

Biskopt

jajko	6 szt
budyń śmietankowy	3 szt
mąka	1 łyżka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukier	1 szklanka

Dodatkowo

czekolada mleczna	3 kostki
herbata	1/4 szklanki
wódka	100 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Białka ubijamy z cukrem. Żółtka mieszamy z proszkiem do pieczenia i dodajemy do ubitych białek.
- KROK 2 Mąkę mieszamy z budyniami i wsypujemy do białek z żółtkami. Całość miksujemy chwilę na najniższych obrotach.
- KROK 3 Na blaszkę wykładamy papier i wlewamy całość ciasta, lub dzielimy na 2 blachy. Ciasto piezemy 30 min. w rozgrzanym piekarniku do 170'.
- KROK 4 Po upieczeniu pozostawiamy biszkopt w piekarniku do ostygnięcia. Wyjmujemy i przecinamy na pół. W szklance rozrabiamy herbatę z wódką i nasączamy oba biszkopty.
- KROK 5 Masa: Gotujemy budyń z dodatkiem aromatu migdałowego. Margarynę miksujemy i doadajemy ostudzony budyń. Miksujemy na jednolitą masę i dodajemy capucino i cukier puder.
- KROK 6 Ciasto przekładamy masą, większą część dajemy do środka. Na wierzchu smarujemy pozostałą masą i ścieramy czekoladę na tartce. Odstawimy w chłodne miejsce do schłodzenia.