

## Śmietanowiec cappuccino z brzoskwiniami



### MARINIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>jajko</b>	6 szt
<b>mąka pszenna</b>	1 szkl
<b>cukier</b>	3/4 szkl
<b>cukier waniliowy</b>	3 op
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>gorzka czekolada posiekana</b>	1 łyżeczka
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	10 dag
<b>śmietanka</b>	1 litr
<b>cukier puder</b>	1 łyżka
<b>mleczna czekolada</b>	10 dag
<b>cappuccino</b>	4 łyżki
<b>brzoskwinie w puszcze</b>	25 dag
<b>orzechy włoskie</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ubijamy z cukrem i 1 op. cukru waniliowego na puszystą masę. Mąkę mieszamy z proszkiem do piecz. i przesiewamy do masy jajecznej. Wsypujemy gorzką czekoladę i orzechy. Delikatnie mieszamy. Ciasto wykładamy na wyłożoną papierem blachę (30x20). Pieczemy ok. 35 minut w temp. 170 stopni. Studzimy i przekrawamy na 2 placki.

Żelatynę rozpuszczamy w niepełnej szklance ciepłej wody i studzimy. Kawę rozpuszczamy w 5 łyżkach wrzątku, także studzimy. Śmietankę ubijamy z pozostałymi cukrami waniliowymi i cukrem pudrem. Wlewamy ciekłą stróżką kawę i żelatynę. Dodajemy pokrojone brzoskwinie. Mieszamy.

Jeden placek smarujemy 3/4 kremu. Przykrywamy drugim plackiem. Rozsmarowujemy resztę kremu. Schładzamy w lodówce 4 godziny. Dekorujemy startą czekoladą mleczną.

