

Cappuccino-ciasto



IRENA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt -składniki :

5 jaj
1 łyżka oleju
1 łyżka gorącej wody
1 szkl. cukru
1 szkl. mąki
2 łyżki mąki ziemniaczanej
1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

Wykonanie :

Białka ubić na sztywno , dodać stopniowo cukier cały czas ubijając dodawać po 1 żółtku, potem dosypywać mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia. Wlać olej i gorącą wodę i delikatnie wymieszać. Upiec biszkopt i przekroić na 2 części.

Masa budyniowa:

1 1/2 szkl.mleka
2 budynie śmietankowe z cukrem
1 margaryna
1 szkl. rodzynek
1/2 szkl. wiórków kokosowych
1/2 szkl. płatków migdałowych

Wykonanie:

Z mleka ugotować budyń, ostudzić
Margarynę utrzeć i dodawać porcjami zimny budyń. na koniec dodać rodzynki , płatki migdał. i wiórki kokosowe. Masę wyłożyć na nasączony biszkopt i przykryć drugim płatem też nasączonym.

Masa cappuccino:

1 szkl. mleka
1 szkl. cappuccino orzechowego (w proszku)
2 torebki bitej śmietany w proszku \"śnieżka\"
1 łyżka żelatyny

Wykonanie:

Mleko zagotować i rozpuścić w nim kawę , ostudzić.
Zimne zmiksować ze śnieżkami.
żelatynę rozpuścić w 1/2 szkl. wody, ostudzić i połączyć z masą. Całość wyłożyć na biszkopt i schłodzić.