

Biskopt cappuccino.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaj	6 sztuk
mąki	1 szklanka
cukru pudru	1 szklanka
proszku do pieczenia	1 łyżeczka
octu	2 łyżki
budyniu śmietankowego lub waniliowego	2 sztuki
mleko	2 szklanki
margaryna lub masło	25 dag
bitej śmietany w proszku (takiej do ubijania z mlekiem)	2 torebki
mleka do cappuccina	1 szklanka
Żelatyna wieprzowa Prymat	1,5 łyżki
cappuccino	1 porcja

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ubić białka na sztywną pianę, stopniowo dodawać małymi partiami cukier puder. Cały czas ubijając dodawać po 1 żółtku a na koniec mąkę z proszkiem do pieczenia i ocet. Wszystkie składniki (to ważne) dodajemy stopniowo w małych ilościach nie przerywając ubijania i mieszamy zawsze w jedną stronę. Wylać ciasto na dużą blachę, natłuszczoną i posypaną bułką tartą i piec ok 30 minut w temp. 180 stopni. Po wystygnięciu przekroić wzdłuż na dwie warstwy. Ugotować 2 budynie w 0,5 l mleka, ostudzić. Margarynę utrzeć na puch i stopniowo dodawać budyń. Na koniec wrzucić bakalie i wymieszać. Przełożyć masą biskopt. Zagotować szklankę mleka i rozpuścić w niej cappuccino, wystudzić. Zmiksować z bitą śmietaną w proszku. Dodać żelatynę rozpuszczoną w 0,5 szklanki gorącej wody i ostudzoną. Włożyć na wierzch ciasta, rozsmarować. Ja udekorowałam wiórkami kokosowymi i słodkim kakao.

