

Cappuccino teściowej :)



POLLY66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier puder	1 szklanka
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
mąka	szklanka
Masa:5jaj	
cukier	niepełna szklanka
mleko w proszku	2 szklanki
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżeczki
masło	kostka
Biszkopty	opakowanie
kakao do posypania	
jajko	6 szt.
serek homogenizowany	2 (waniliowy)
cappuccino	2 małe opakowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić na sztywną pianę ze szczyptą soli. Stopniowo dodawać cukier puder, ubijać. Następnie dodać żółtka jaj oraz przesianą mąkę i proszek do pieczenia. Piec około 35min w 180stopniach. Zostawić do ostygnięcia w piekarniku by ciasto nie opadło.

Masa: 4 żółtka i 1 jajko ubić na parze. Wystudzić. Utrzeć masło, pomału dodawać masę jajeczną. Wymieszać i stopniowo dodawać serki i mleko w proszku, ucierając by masa była jednolita. Pod koniec dodać żelatynę (rozpuszczoną w 1/3 szklanki wody).

Przestudzony biszkopt przekroić, smarować masą i przekładać następną warstwą. Na górną warstwę układać gotowe biszkopeciki (namoczone w chłodnej kawie, 2 opakowania cappuccino na 1 szklankę wody) i posypać kakao. Schłodzić w lodówce.

Najlepsze ciasto jakie jadłam, niestety nie mam obrazka a szkoda....mam nadzieję, że nie pokręciłam proporcji:)

