

Ciasto Latte Macchiato



ILKA_86



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt	1 szt.
śmietana 30%	400 g
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżecz.
cukier puder	3 łyż.
kawa rozpuszczalna	2 łyżecz.
cukier	2 łyżecz.
mleko	200 ml
cukier puder	2 łyżecz.
Żelatyna wieprzowa Prymat	
bita śmietana	1 szt.
cappuccino	60 g
cappuccino	2 łyżecz.
woda	1 (gorąca)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Nasączenie: Kawę rozpuszczalną i cappuccino zalać gorącą wodą, posłodzić cukrem, zostawić do ostudzenia.
Biskopt przekroić na pół, nasączyć ostudzoną kawą.

- KROK 2 Krem kawowy: Żelatynę rozpuścić w 1/4 szklanki gorącej wody, przestudzić. Kremówkę ubić na sztywno. Powoli dodawać cukier puder i dalej miksować, wymieszać z przesianym proszkiem cappuccino. Wlać połowę rozpuszczonej przestudzonej żelatyny, cały czas miksując.
- KROK 3 Wierzch: Resztę kremówki (250 ml) ubić z łyżką cukru pudru na sztywno, wymieszać z pozostałą rozpuszczoną i ostudzoną żelatyną. Ciasto przekroić wzdłuż na pół, naponczować ostudzoną posłodzoną kawą, przełożyć masą kawową, na wierzch wyłożyć ubitą kremówkę. Przechowywać w lodówce.