

Przekładana kostka cappuccino



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

	BISZKOPT CIEMNY
jajko	4 sztuki
sól	szczypta
cukier	1/3 szklanki
cukier waniliowy	1 opakowanie
kakao	2 łyżeczki
mąka	3/4 szklanki
mąka ziemniaczana	0,5 szklanki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
	BISZKOPT JASNY
jajko	3 sztuki
cukier	0,5 szklanki
sól	szczypta
mąka	0,5 szklanki
mąka ziemniaczana	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
	NAPAR KAWOWY
woda	1 szklanka
kawa rozpuszczalna	4 łyżki
cukier puder	4 łyżeczki
amaretto	2 łyżki
	KREM

śmietana kremowa 30% lub 36%	1 litr
cukier	4 łyżki
śmietan fix	1 opakowanie
kakao	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Białka oddzielamy od żółtek. Białka ubijamy na sztywną pianę z dodatkiem soli. Następnie dodajemy cukier oraz cukier waniliowy. Ubijamy do pozbycia się kryształków cukru - polecam cukier drobny. Na koniec dodajemy po jednym żółtku i jeszcze chwilę miksujemy. Mąkę, mąkę ziemniaczaną oraz kakao i proszek do pieczenia przesiewamy do miski i delikatnie mieszamy z pianą z białek.
- KROK 2** Gotowe ciasto wylewamy do formy wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy ok 25 min w temp. 180'C. Gotowy biszkopt pozostawiamy do przestygnięcia. Przygotowujemy drugi biszkopt tym razem jasny. Czynność więc powtarzamy. Białka oddzielamy od żółtek. Białka ubijamy na sztywną pianę z dodatkiem soli. Następnie dodajemy cukier oraz cukier waniliowy. Ubijamy do pozbycia się kryształków cukru - polecam cukier drobny. Na koniec dodajemy po jednym żółtku i jeszcze chwilę miksujemy. Mąkę, mąkę ziemniaczaną i proszek do pieczenia przesiewamy do miski i delikatnie mieszamy z pianą z białek. Gotowe ciasto wylewamy do formy wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy ok 25 min w temp. 180'C. Pozostawiamy do przestygnięcia. Ciemny biszkopt kroimy wzdłuż na dwa płaty ciasta i kropimy spirytusem.
- KROK 3** Wrzącą wodę wlewamy do miseczki dodajemy kawę rozpuszczalną oraz cukier puder i dokładnie mieszamy. Następnie dodajemy likier amaretto i ponownie mieszamy.
- KROK 4** Gotową kawę nasączamy biszkopt jasny.
- KROK 5** Śmietanę 30% ubijamy na niskich obrotach, aż będzie sztywna, pod koniec ubijania dodajemy cukier oraz śmietan - fix.
- KROK 6** Składamy ciasto: Płat biszkopta kakaowego, 1/3 kremu śmietankowego, biszkopt jasny nasączony kawą oraz ponownie 1/3 kremu i przykrywamy kolejnym płatem kakaowym oraz pozostałym kremem. Całość posypujemy kakao do smaku. Ciasto schładzamy ok 4h. Smacznego !!