Kawowiec

DANUSIA19671

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	0,5 szkl
cukier	0,5 szkl
kakao	1 łyżka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jajko	4 szt
kawa rozpuszczalna	1 łyżka
Żelatyna wieprzowa Prymat	2,5 łyżki
śmietana 24%	1/2 szkl
cukier puder	7 łyżek
alkohol	
woda	1/2 (gorąca)
woda	1/2 (przegotowana, letnia)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt
Żółtka ubić z cukrem, dodać mąkę wymieszaną z proszkiem i kakao.
Z białek ubić pianę, dodać do masy żółtkowej delikatnie mieszając.
Piec w nagrzanym piekarniku 20 minut w 175 stop.
Biszkopt przekroić na 2 części.
PONCZ
1/2 l wody, wymieszać z alkocholem.
Pierwszą część biszkoptu nasączyć ponczem.
KREM
Kawę zalać 1/2 szkl gotowanej wody, wymieszać.
Dodać do kawy żelatynę, wymieszać.
Śmietanę ubić z cukrem pudrem.
Do niecałkiem ubitej śmietany dodać żelatynę z kawą i delikatnie mieszać.
Na nasączony pierwszy krążek biszkoptu wyłożyć masę kawową, przykryć drugą częścią ciasta.