

Capucino



MARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żółtko jajek	4 sztuki
jajko	sztuka
cukier	3/4 szklanki
serki homogenizowane(waniliowe)	4 sztuki
mleko w proszku	szklanka
margaryna	11/2 kostki
polewa czekoladowa	wedle uznania
Żelatyna wieprzowa Prymat	
Biszkopt	1 z 4 jaj
Biszkopt	2 paczki
capuccino śmietankowe	szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sześć łyżek kawy capucino rozpuścić w 1 1/2 szklanki przegotowanej wody. Jajka z cukrem ubić na parze i wystudzić. Utrzeć margarynę i dodawać po łyżce masy jajecznej, serki, mleko w proszku i capucino w proszku. Na koniec dodać wystudzoną żelatynę. Na biszkopt (nasączony) wyłożyć połowę masy; następnie ciastka biszkoptowe (całe nasączone w kawie) układać na masie jeden obok drugiego; na biszkopty wyłożyć pozostałą część masy i ułożyć na niej pozostałe ciastka biszkoptowe (nasączone w kawie tylko od spodu- płaska strona). Biszkopty połączyć polewą. Ciasto wstawić do lodówki.