

Ciasto cappuccino



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	6 sztuk
cukier	1 szklanka
woda	6 łyżek
mąka tortowa	3¼ szklanki
mąka ziemniaczna	3¼ szklanki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki płaskie
mleko	200 ml
bita śmietana	1 torebka
galaretka	1 szt.
cappuccino	1½ szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z podanych składników pieczemy biszkopta . Zimny biszkopt przekrawamy . Galaretkę rozpuszczamy w 1 szklance bardzo gorącej wody i schładzamy . Gdy galaretka zacznie tężeć , ubijamy śnieżkę według przepisu na opakowaniu . Gdy mamy ubitą śmietanę , powolutku dodajemy do śmietany tężejącą galaretkę i cały czas miksujemy . Gotową masę przekładamy placek , polewamy polewą .