

capucino



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	5
cukier	1 szklanka
mąka	1 i 1/2 szklanki
woda	2 łyżki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić na sztywną pianę dodać cukier a następnie dodawać po jednym żółtku, wodę, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Upiec

Przygotować masę: ½ szklanki cukru pudru ukręcić z dwoma żółtkami dodać masło i dobrze zmiksować. Następnie dodać 3 serki homogenizowane a potem mleko w proszku (2 szklanki) na koniec dodać 2 łyżeczki żelatyny rozpuszczonej w ½ szklanki wody przegotowanej i wystudzonej. Biskopt przekroić na pół i nasączyć kawą na to dać krem i znów biskopt nasączony i krem.