

Cappuccino



Autor: **Pieprzyczfantazja**
Przepisów: **119** Ocena: **1469**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 opakowanie mleka w proszku (400 g opakowanie)
- 300 g serka homogenizowanego waniliowego
- 1 masło
- 1 szklanka cukru
- 10-12 łyżek kawy cappuccino (suchej w proszku)
- 100 ml śmietanki 30%
- biszkopty ok. 25 dkg
- Na polewę:
 - 1 czekolada
 - 1 łyżeczka (do herbaty) żelatyny
 - 1 łyżka masła
- Dodatkowo:
 - 3 łyżki kawy rozpuszczalnej
 - 1/2 szklanki wrzątku
- Blaszka 21x24 cm

Sposób przygotowania:

- 1 Kawę rozpuściłam w przegotowanej wodzie.

Blaszkę wyłożyłam papierem do pieczenia i wykładałam na nią biszkopty wcześniej zanurzone w kawie.



- 2 Masło uwierciłam z cukrem na puszystą masę. Dodałam serek waniliowy, mleko w proszku, śmietankę i kawę cappuccino. Wszystko zmiksowałam na jednolitą masę.

Wyłożyłam masę cappuccino na nasączone biszkopty. Na wierzch wyłożyłam znów biszkopty.

Poląłam polewą.



- 3 Kawę co mi została z nasączania biszkoptów na spód ciasta zagotowałam i zdjęłam z ognia. Dodałam żelatynę i mieszałam do jej rozpuszczenia. Do jeszcze bardzo ciepłej kawy z żelatyną dodałam połamaną czekoladę i łyżkę masła. Mieszałam aż czekolada i masło rozpuszczą się. Wylałam na wierzch ciasta.



- 4 Ciasto wstawiłam do lodówki. Najlepiej jak schłodzi się przez kilka godzin zanim się je pokroi. Moje stało całą noc.



- 5 Notatki:
* można użyć dowolnego smaku kawy cappuccino, ja miałam waniliowe
* dodaję odrobinę żelatyny, by był połysk na polewie i nie rozmazywała się po cieście, nie jest konieczne jej dodanie

Twoje notatki do przepisu: