

Cappuccino z bitą śmietaną



Autor: **ewa1959a**
Przepisów: **65** Ocena: **1652**

> 6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- kawa cappuccino, śmietana kremówka, galaretki

Sposób przygotowania:

- 1 CAPPUCINO Z PIAKĄ I BITĄ ŚMIETANĄ Masa cappuccino: - opakowanie cappuccino czekoladowego (130g) - 2,5 szklanki mleka - 4 opakowania Śnieżki - 2 łyżki żelatyny Pianka cytrynowa: - 1/2 l śmietany kremówki 30% - 1 galaretka cytrynowa - 1 łyżka cukru pudru Bitą śmietanką: - 1/2 l śmietany kremówki 30% - 1 łyżka cukru pudru - 2 śmietan fixy Dekoracja: Tarta czekolada do posypania Najpierw upiec biszkopt. Ostudzić. Blaszka 25x40 cm. Masa cappuccino: Zagotować mleko i rozpuścić w nim cappuccino. Ostudzić. Do zimnego dodać śnieżki i zmiksować. Żelatynę rozpuścić w 1/2 szklanki gorącej wody. Ostudzić i dodać do masy. Wylać na biszkopt i wstawić do lodówki do stężenia. Cytrynowa pianka: Ubić śmietanę (należy pamiętać, że musi być zimna). Dodać do niej cukier puder i tężejącą galaretkę rozpuszczoną w 1 szklance wody. Bitą śmietanką: Śmietanę ubić. Dodać cukier puder i śmietan fixy. Wyłożyć na piankę. Wierzch posypać tartą czekoladą.

Twoje notatki do przepisu: