

Ciasto Cappuccino



Autor: **patusia5**
Przepisów: **263** Ocena: **8025**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- Składniki na blaszkę 23x33cm:
- na biszkopt:
- 8 jajek
- szklanka cukru
- 160g mąki
- 40g kakao
- łyżeczka proszku do pieczenia
- Na ciasto kokosowe:
- 200g kokosu
- 5 białek
- 1 szklanka cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki mąki pszennej
- NA MASĘ:
- 5 żółtek
- 3 łyżki mąki pszennej
- 3/4 szklanki cukru
- łyżka cukru z wanilią
- opakowanie budyniu waniliowego
- 2 szklanki mleka
- 250g margaryny
- 30g kawy cappuccino w proszku o smaku waniliowym
- POLEWA CZEKOLADOWA:
- kostka margaryny (250g)
- cukier 1 szklanka
- 3 łyżki wody
- 3 łyżki kakao
- DODATKOWO:
- 2-3 łyżki kokosu do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Biszkopt: mąkę przesiewamy z kakao i proszkiem do pieczenia. Białka ubijamy na sztywną pianę, następnie stopniowo i na przemian dodajemy cukier i żółtka. Na końcu dodajemy suche składniki i lekko mieszamy. Ciasto wylewamy na formę wyłożoną natłuszczonym papierem do pieczenia. Pieczemy około 30-40 minut w 160-180 stopniach (do suchego patyczka). Po

wystudzeniu ciasto kroimy na 2 blaty.

- 2 Ciasto kokosowe: białka ubijamy na sztywną pianę, pod koniec dodajemy cukier i ubijamy do połączenia składników. Wsypujemy kokos oraz mąkę zmieszaną z proszkiem i lekko mieszamy. Formę do pieczenia wykładamy papierem do pieczenia, natłuszczamy i obsypujemy bułą tartą. Wlewamy ciasto i pieczemy 30 minut w 160-180 stopniach.
- 3 Masa: pół szklanki mleka, cukier, cukier z wanilią, budyń, mąkę oraz żółtka miksujemy razem. Resztę mleka zagotowujemy, wlewamy zmiksowane składniki i gotujemy budyń. Odstawiamy do wystudzenia. Margarynę ucieramy na puszystą masę, dodajemy schłodzony budyń oraz proszek cappuccino.
- 4 Polewa: wszystkie składniki umieszczamy w rondelku, podgrzewamy do połączenia składników.
- 5 Pierwszy biszkopt smarujemy połową masy, na masie układamy ciasto kokosowe. Następnie druga część masy i drugi blat biszkoptu. Ciasto polewamy polewą i dekorujemy wiorkami.

Twoje notatki do przepisu: