

# 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 MASE:
  - 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: