

Ciasto cappuccino z orzechami



Autor: **smaki-katrin**
Przepisów: **222** Ocena: **5875**

> 6 os. > 60 min łatwe dostępne

Składniki:

- Przepis na małą blaszkę 25x25cm
KAKAOWE CIASTO -4 jajka -0,5 szkl
cukru -1,5 szkl mąki pszennej tortowej
- -1,5 łyżeczki proszku do pieczenia -8
łyżek oleju -8 łyżek wody -2 płaskie
łyżki kakao
- MASA -1 litr mleka -2 budynie
śmietankowe -1 cukier waniliowy
- -2 żółtka (białka odkładamy do ciasta z
orzechami) -3/4 szkl cukru -2 łyżki mąki
pszennej tortowej -250g masła lub
margaryny
- -5 łyżek kawy cappuccino -1 łyżka kawy
rozpuszczalnej (ja użyłam tej typu
crema)
- CIASTO ORZECHOWE -2 jajka -2 białka
(z masy) -3 łyżki cukru
- -1 płaska łyżeczka proszku do
pieczenia -3/4 szkl mąki -4 łyżki wody
-4 łyżki oleju -0,5 szkl zmielonych
orzechów włoskich
- DODATKOWO -1 czekolada deserowa
lub mleczna 100g -5 g masła -5 łyżek
mleka -trochę zmielonych orzechów do
posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Ja przygotowanie tego ciasta zawsze zaczynam od zrobienia bazy kremu. Często robię to dzień wcześniej-wieczorem.
Do garnka dajemy litr mleka, 2 żółtka (białka odkładamy do orzechowego biszkoptu), cukier, cukier waniliowy, mąkę i 2 budynie. Wszystko mieszamy i stawiamy na ogniu. Gotujemy do zgęstnienia i powstania budyniu, wciąż mieszając najlepiej trzepaczką by nic się nie przypaliło i nie powstały grudki. Gotowy budyń studzimy.

- 2 KAKAOWE CIASTO

Jajka ucieramy z cukrem na puszystą masę. Następnie dodajemy mąkę, proszek do pieczenia, kakao oraz wodę i olej. Wszystko miksujemy do połączenia i uzyskania gładkiej konsystencji.

Blaszkę wykładamy papierem do pieczenia, wlewamy do niej ciasto i pieczemy około 20-25

minut w temp 180 stopni-do suchego patyczka.
(ciasto wkładamy do już nagrzanego piekarnika)

Upieczone ciasto studzimy.
Wyrównujemy i kroimy na dwa spody.

3 ORZECHOWE CIASTO

Do miski dajemy 2 jajka i 2 białka z masy, cukier i wszystko ucieramy na jasną masę. Dodajemy mąkę, proszek do pieczenia, wodę, olej oraz zmielone drobno orzechy.

Wszystko miksujemy do połączenia.

Ciasto wykładamy do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia, pieczemy około 15 minut w temp 180 stopni.

(ciasto wstawiamy do nagrzanego piekarnika)

Studzimy.

4 KREM

Do miski dajemy miękkie masło lub margarynę i ucieramy na jednolitą masę. Następnie stopniowo dodajemy ostudzony budyń w temp pokojowej wciąż miksując. Na koniec dodajemy kawę cappuccino i rozpuszczalną i miksujemy do połączenia.

5 SKŁADANIE CIASTA

Do blaszki dajemy pierwszy kakaowy spód, potem na niego dajemy połowę masy kawowej, na masę orzechowy biszkopt, resztę masy i drugi kakaowy spód.

Do miski dajemy składniki na polewę i rozpuszczamy nad kąpielą wodną lub w mikrofalach (1 minuta), mieszamy do uzyskania gładkiej konsystencji, i polewamy ciasto, posypujemy zmielonymi orzechami i gotowe :)

6 Ciasto powinno postać w lodówce najlepiej całą noc.

Jest wspaniałe, wilgotne, z mocno wyczuwalnym smakiem orzechów i kawy. Pięknie wygląda i na pewno idealnie się sprawdzi na rodzinne spotkania, goście będą zachwyceni.

Polecam i życzę smacznego.

Twoje notatki do przepisu: