

Ciasto kawowe z bezami



Autor: **marzena1919**
Przepisów: 7 Ocena: 30



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- Jajo kurze 6 szt.
- Cukier 300 g
- Woda 6 łyżek
- Kakao 120 g
- Mąka kartoflana 120 g
- Proszek do pieczenia 2 płaskie łyżeczki
- Jajo kurze 4 szt.
- Masło 500 g
- Cukier 5 łyżek
- kawa espresso mała filiżanka
- Kawa mielona 2 łyżki
- dżem lub marmolada o kwaśnym smaku
- bezy 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1 Biskopt:

6 białek ubić z 6 łyżkami wody i 300 g cukru, dodać żółtka cały czas miksując. Następnie wymieszać razem kakao, mąkę kartoflaną i proszek do pieczenia. Dodawać je do masy jajecznej stopniowo i cały czas wolno mieszać razem wszystko.

Ciasto przelać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piec 40-50 min w temperaturze 180 stopni.

Pozostawić do ostygnięcia.

2 Krem:

Jajka sparzyć!

2 kostki masła (500 g) utrzeć w misce.

W drugiej misce ubić 4 jaja z 5 łyżkami cukru.

Następnie powoli dodawać masę jajeczną do masła cały czas mieszając. Dodać filiżankę kawy oraz 2 łyżki kawy mielonej.

3 Biskopt przekroić na pół wzdłuż, dolną warstwę posmarować kwaskowym dżemem, następnie nałożyć ciekłą warstwę kremu kawowego. Na krem nałożyć bezy (jeśli małe to w całości, duże pokruszyć), na bezy ponownie krem (zostawić trochę kremu na wierzchu). Przykryć biskoptem. Nałożyć ostatnią ciekłą warstwę kremu, udekorować kawą, pokruszonymi bezami lub czekoladą.

4

Jeśli chcemy biały biszkopt, to zastępujemy kakao mąką pszenną.

Twoje notatki do przepisu: