

Ciasto kawowo-kakaowe



Autor: **marysia11082**
Przepisów: **82** Ocena: **1893**

   
> 6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- 6 jaj
- 3/4 szkl cukru
- 1 szkl mąki tortowej
- 1 łyżeczka proszku
- szczypta soli
- Masa śmietanowa
- 0,5 l. śmietany/ 30-36 tłuszczu/
- 4-5 łyżek cukru pudru/do smaku/
- 2 śmitan fixy /lub 2 łyżeczki rozpuszczonej żelatyny/
- Masa kakaowa
- 1 szkl. mąki tortowej
- 3/4 szkl cukru
- 1 l. mleka/3,2 tłuszczu/
- 1 kostka masła lu b dobrej margaryny
- 1,5 łyżki kakao
- 2 łyżki mąki ziemniacz.
- 2 jaja
- 0,5 szkl. kawy rozpuszcz. z 2 łyżeczek i wystudzonej
- Dużą paczkę podłużnych biszkoptów
- 1 szkl. herbaty z 3 torebek i trochę rumu do nasączenia biszkoptów./Można zrobić ciasto bez biszkoptów/

Sposób przygotowania:

- 1 Do garnka wlać 2-2,5 szkl. mleka dodać masło, cukier i zagotować dodając rozmieszane w oddzielnym naczyniu mąki kakao i jajka wlać na gotujące mleko energicznie mieszając /będzie dosyć gęste/ przykryć folią i odłożyć do schłodzenia.
- 2 Biszkopt

Oddzielić żółtka od białek.

Do białek dodać szczyptę soli ubijać dodając stopniowo cukier, kiedy białka będą sztywne dodać żółtka na koniec wymieszaną / delikatnie / mąkę z proszkiem /

Wylać na blachę /25-35/ wyłożoną papierem do pieczenia.

Piec 35 min.

Po wystudzeniu przekroić na 2 części.

3 Masa śmietanowa

Schłodzoną śmietanę ubić z cukrem na sztywno na koniec dodać śmietan fixy lub żelatynę oraz zimną kawę. Wymieszać.

- 4 Na 1 połowę ciasta wyłożyć masę kakaową na to biszkopty nasączone herbatą z rumem, następnie część ubitej śmietany i 2 połowę biszkopta na wierzch pozostały krem śmietanowy, posypać wiórkami kokosowymi.

Wierzch ciasta polełam polewą.

Twoje notatki do przepisu: