

Ciasto z kawą inką.



Autor: **gogusia**
Przepisów: **241** Ocena: **9247**

3-4 os. > 60 min łatwe tanie

Składniki:

- biszkopt: 3 jajka
- 4 łyżki cukru zwykłego
- 4 łyżki mąki pszennej
- pół łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżka kawy inki
- dodatkowo: 2 śnieżki
- 400 ml mleka zimnego
- 2 łyżki żelatyny
- 2 łyżki cukru
- 4 łyżki kawy inki

Sposób przygotowania:

- 1 Na biszkopt ubijamy białka na sztywno z cukrem. Dodajemy żółtka mieszamy, następnie przesiewamy mąkę z proszkiem do pieczenia i kawą. Wszystko delikatnie mieszamy. Blaszke kwadratową o boku 25 cm wykładamy papierem do pieczenia, wylewamy biszkopt i pieczemy 25 minut w 170 stopniach.
Na galaretkę kawowa rozpuszczamy łyżkę żelatyny w 300 ml wrzątku, dodajemy 2 łyżki cukru oraz 3 łyżki kawy mieszamy i zostawiamy by stężała.
Drugą łyżkę żelatyny rozpuszczamy w 60 ml wrzątku.
Na upieczony biszkopt dajemy ubitą na sztywno w 200 ml mleka jedną śnieżkę, dodajemy do niej pozostałą łyżkę kawy rozpuszczoną w łyżce wody oraz połowę rozpuszczonej i przestudzonej żelatyny.
Drugą śnieżkę ubijamy na sztywno w 200 ml mleka i dodajemy pod koniec resztę żelatyny, wykładamy na poprzednią warstwę.
Na wierzch wylewamy prawie zakrzepniętą galaretkę z kawą.
Zamiast śnieżek i mleka możemy użyć śmietany 36 %, około 500 ml.

Twoje notatki do przepisu: