

Góra lodowa



Autor: **KORAL**
Przepisów: **484** Ocena: **7687**

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- Biskopt : 3 małe jajka
- cukier 110 g
- mąka pszenna 85 g
- proszek do pieczenia 1/2 łyżeczki (opcjonalnie)
- 1 płaska łyżeczka kakao
- 1/2 płaskiej łyżeczki kawy rozpuszczalnej
- Poncz : 3/4 szklanki mocnej kawy rozpuszczalnej
- 1 masa : opakowanie kremu do karparki (na 400 ml mleka)
- 2 masa : masło 125 g
- cukier 60 g
- woda 125 ml
- mleko w proszku 175 g
- po łyżce kakao i mleka w proszku
- okrągłe biszkopty 150 g

Sposób przygotowania:

- 1 Blaszka 29 X 11 cm.
Całe jajka ubijamy z cukrem do białości.
Mąkę mieszamy z kawą , kakao i ew. proszkiem.
Do ubitych jajek po łyżce dodajemy mąkę i delikatnie mieszamy.
Spód blaszki wykładamy papierem do pieczenia, przekładamy ciasto, lekko blaszką uderzamy w stół, aby pojawiły się pęcherzyki powietrza.
Biskopt pieczemy w 175-180 C około 20-30 minut.
Studzimy, obracając ciasto do góry dnem.
W tym czasie robimy mocny napar kawy na poncz i masę karparkową wg. opakowania, wszystko studzimy.

Tę samą umytą blaszkę wykładamy przezroczystą folią tak aby sporo wystawały brzegi.
Ostudzone ciasto przecinamy w poprzek na pół, jedną połowę wkładamy do blaszki i polewamy ponczem.
- 2 Połowę masy karparkowej rozprowadzamy po cieście, przykrywamy drugą połową ciasta, ponczujemy i wykładamy drugą połowę masy.
- 3 Biszkopty pionowo wbijamy w ciasto na około 1/3 ich wysokości.

Błazkę wstawiamy do lodówki.

4 2 masa.

Masło rozpuszczamy z wodą i cukrem.

Ostudzone miksujemy z 175 g mleka.

Masę dzielimy na pół, do jednej części dodajemy łyżkę mleka, do drugiej łyżkę kakao. Masy są płynne ale szybko tężeją, więc nie guzdramy się :)

Masy na przemian wylewamy na biszkopty i przerwy pomiędzy nimi.

5 Wierzch możemy posypać kakao.

Błazkę wstawiamy do lodówki na kilka godzin, lub zamrażalnika na 1/2 godziny.

Ciasto wyjmujemy z blazki pociągając za folię.

6 Życzę dobrych wypieków :)

Twoje notatki do przepisu: