

# 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 biskopty 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 karpatkowej 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. Blaszke 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 wlewamy 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: