

Inna wersja cappuccino



Autor: ewa1959a

Przepisów: 65 Ocena: 1652



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- śmietana 30%,rozpuszczalna kawa cappuccino,galaretka

Sposób przygotowania:

- 1 Najpierw upiec biszkopt.Białka ubić,dodać cukier i dalej ubijać,osobno do żółtek dodać proszek i ocet,wymieszać i dodać do ubitych białek,Wsypujemy obie mąki,delikatnie mieszamy i wylewamy do blaszki.Pieczemy 30 min. Ostudzić. Blaszka 25x40 cm. Masa cappuccino: Zagotować mleko i rozpuścić w nim cappuccino. Ostudzić. Do zimnego dodać śnieżki i zmiksować. Żelatynę rozpuścić w 1/2 szklanki gorącej wody. Ostudzić i dodać do masy. Wylać na biszkopt i wstawić do lodówki do stężenia. Cytrynowa pianka: Ubić śmietanę (należy pamiętać, że musi być zimna). Dodać do niej cukier puder i tężejącą galaretkę rozpuszczoną w 1 szklance wody. Bitą śmietankę: Śmietanę ubić. Dodać cukier puder i śmietan fixy.Można również dodać odrobinę barwnika. Wyłożyć na piankę. Wierzch posypać tartą czekoladą.
- 2 Biszkopt:8 jaj,1 szklanka cukru,1 szklanka mąki pszennej,2 łyżki mąki ziemniaczanej,2 łyżeczki proszku do pieczenia,2 łyżki octu.. Masa cappuccino: - opakowanie cappuccino czekoladowego (130g) - 2,5 szklanki mleka - 4 opakowania Śnieżki - 2 łyżki żelatyny Pianka cytrynowa: - 1/2 l śmietany kremówki 30% - 1 galaretka cytrynowa - 1 łyżka cukru pudru Bitą śmietankę: - 1/2 l śmietany kremówki 30% - 1 łyżka cukru pudru - 2 śmietan fixy Dekoracja: Tarta czekolada do posypania :

Twoje notatki do przepisu: