

# 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 wlewamy 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: