

Kawuś

Autor: **Kasia21**Przepisów: **2** Ocena: **3**

> 6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Biskopt, po szklance mąki i cukru, łyżeczka proszku do pieczenia, 6 jajek.
- Pianka kawowa: 11dag czekoladowej kawy cappucino, 2,5 szkl mleka, 4 śnieżki, 2 łyżki żelatyny.
- Pianka śmietankowa: 1/2 l śmietanki 30 %, galaretka cytrynowa, łyżka cukru pudru.
- Oraz: mały słoik kremu czekoladowo-orzechowego, starta czekolada, lub kakao, tłuszcz do formy

Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt: białka ubijamy z cukrem na sztywno, a następnie mieszamy z żółtkami i mąką wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Wlewamy do natłuszczonej formy (25x40cm). Pieczemy ok 40 minut w temp 180°C.
- 2 Pianka Kawowa: żelatynę rozpuszczamy w 1/2 szklanki wrzątku studzimy. Mleko mieszamy z kawą, zagotowujemy. Studzimy. Ubijamy ze śnieżkami i żelatyną.
- 3 Pianka śmietankowa: galaretkę rozpuszczamy w szklance wrzątku, studzimy i odstawiamy. Kremówkę ubijamy z cukrem i mieszamy i mieszamy z z tężejącą galaretką.
- 4 Biskopt przekrawamy na pół. jeden placek smarujemy kremem i pianką kawową. Przykrywamy drugim plackiem. Wierzch smarujemy pianką śmietankową. Posypujemy kakaem. Schładzamy.
- 5 SMACZNEGO:)

Twoje notatki do przepisu: