

Kostka cappuccino-kokosowa



Autor: **Ollka**
Przepisów: **99** Ocena: **2238**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Forma (22 x 22 cm) Biskopt jasny 2 jajka 2 łyżki mąki pszennej 2 łyżki cukru, 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- Forma (22 x 22 cm) Biskopt ciemny 3 jajka 3 łyżki mąki pszennej 1 łyżka kakao 3 łyżki cukru 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- Masa Cappuccino: 1 łyżka żelatyny 5 łyżek cappuccino (proszku) 2 opakowania Śnieżki 270 ml zimnego mleka
- Masa kokosowa: 1 łyżka żelatyny 50 ml gorącej wody 2 opakowania Śnieżki 270 ml zimnego mleka wiórki kokosowe

Sposób przygotowania:

1 Biskopt jasny

Oddzielić żółtka od białek. Białka ubić na sztywną pianę. Żółtka ubić z cukrem na puszystą masę. Do masy jajecznej dodawać po łyżce mąki wymieszanej z proszkiem do pieczenia i miksować do czasu połączenia się składników. Na końcu dodać sztywną pianę z białek i delikatnie wymieszać łyżką. Ciasto przełożyć do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia piec w nagrzanym piekarniku ok. 15 min.

2 Biskopt ciemny

Oddzielić żółtka od białek. Białka ubić na sztywną pianę. Żółtka ubić z cukrem na puszystą masę. Do masy jajecznej dodawać po łyżce mąki wymieszanej z kakao oraz proszkiem do pieczenia i miksować do czasu połączenia się składników. Na końcu dodać sztywną pianę z białek i delikatnie wymieszać łyżką. Ciasto przełożyć do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia piec w nagrzanym piekarniku ok. 15 min.

3 Masa Cappuccino:

Żelatynę zalać niewielką ilością gorącej wody, dokładnie wymieszać i odstawić do przestygnięcia. Do Śnieżki dodać cappuccino oraz mleko a następnie ubijać mikserem na

najwyższych obrotach przez parę minut. Do ubitej śmietany dodać zimną żelatynę i zmiksować aż połączy się ze śmietaną. Masę przełożyć na jasny biszkopt wstawić i do lodówki, by masa zaczęła tężeć

Masa kokosowa

Żelatynę zalać niewielką ilością gorącej wody, dokładnie wymieszać i odstawić do przestygnięcia. Do Śnieżki dodać mleko a następnie ubijać mikserem na najwyższych obrotach przez parę minut. Do ubitej śmietany dodać wiórki kokosowe i zimną żelatynę i zmiksować aż składniki połączą się ze śmietaną.

Twoje notatki do przepisu: