

Kostka kawowa



Autor: **Paninadeser**
Przepisów: **97** Ocena: **1204**

> 6 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Ciasto kakaowe:
 - 2 całe jajka
 - szklanka cukru
 - szklanka mleka
 - 2 szklanki maki
 - 2 łyżeczki sody
 - 1 łyżeczka proszku
 - 2 łyżki kakao
 - 2 łyżki powidła lub dżemu
- Ciasto kokosowe:
 - 4 białka
 - 0,5 szklanki cukru
 - 20 dag kokosu
 - łyżka mąki ziemniaczanej
- Krem:
 - 1,5 szklanki mleka
 - 6 łyżek cukru
 - 1 budyń
 - 1 łyżka mąki ziemniaczanej
 - ok. 0,5 szklanki kawy zbożowej typu „Inka” lub cappuccino
 - 1-2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej
 - 4 żółtka
 - kostka masła
 - łyżka żelatyny

Sposób przygotowania:

- 1 W pierwszej kolejności gotujemy budyń:

Szklankę mleka gotujemy razem z cukrem i kawami. W pozostałym mleku mieszamy budyń. Wlewamy na mleko i chwilę gotujemy. Wyłączamy i dodajemy po jednym żółtku. Energicznie mieszamy. Przykrywamy folią spożywczą tak żeby dotykała budyń. Odstawiamy do ostudzenia.

Ciasto kakaowe:

Wszystkie składniki przekładamy do miski (mąkę, proszek, sodę i kakao przesiewamy) Miksujemy do połączenia składników.

Ciasto przelewamy do dwóch takich samych blaszek (wyłożone papierem do pieczenia) i odstawiamy.

Ciasto kokosowe:

Białka ubijamy na sztywno, dosypujemy partiami cukier. Dobrze ubijamy. Następnie wsypujemy połowę kokosów i mąkę ziemniaczaną. Delikatnie mieszamy łyżką. Wsypujemy resztę kokosów. Ciasto dzielimy na pół, wykładamy łyżką na ciasto kakaowe tworząc „kupki”. Pieczemy w 150 st. C ok 40 minut (termoobieg i piekłam od razu oba) lub 170- 180 góra dół.

Ciasta sprawdzamy patyczkiem, kokos ma być ładnie zarumieniony.

Odstawiamy do wystudzenia. Wyciągamy z blaszek.

Krem:

Masło ucieramy na pianę, dodajemy po łyżce budyniu aż do wyczerpania. Dobrze ucieramy. Żelatynę zalewamy niewielką ilością zimnej wody. Odstawiamy do napęcznienia. Następnie rozpuszczamy w mikrofalach. Do żelatyny dodajemy 3-4 łyżki kremu mieszamy i wlewamy do pozostałego kremu. Ucieramy i odstawiamy do lekkiego zgęstnienia.

Przekładanie:

Na 1 część ciasta wykładamy krem (4-5 łyżek odłożyłam na wierzch) Przykrywamy 2 ciastem (kokosem na wierzch.)

Ciasto można już tak zostawić, całkiem fajnie wygląda. Ja posmarowałam odłożonym kremem i polałam polewą. Ciasto schładzamy najlepiej całą noc. Smacznego :)



- ② Żółtka do kremu możemy pominąć i upiec na nich jakieś kruche ciastka. Jeśli nasz krem jest gęsty nie musimy dodawać żelatyny. Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: