

Krówka kawowo-dżemowa



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: 576 Ocena: 8426



> 6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- **BISZKOPT:**
- -6 jajek -1 szklanka cukru -3/4 szklanki mąki tortowej
- -1/4 szklanki mąki ziemniaczanej -2 łyżki kakao -1 łyżka octu
- -3 łyżki oleju -2 łyżeczki proszku do piecz.
- **MASA WIŚNIOWA:**
- -2 słoiczki dżemu wiśniowego-po 410 g.
- -4 łyżeczki żelatyny
- **CIASTKA:**- herbatniki jasne-250 g.
- **MASA:**-puszka gotowej masy krowkowej
- **PIANKA KAWOWA:**
- -2 łyżki kawy rozpuszczalnej -1/3 szklanki wrzątku
- -3 łyżki żelatyny -1/2 szklanki wrzątku
- -1/2 l.śmietany 36%
- -1 śnieżka -2 cukry waniliowe -5 łyżek cukru pudru
- **CIASTKA 2:** -herbatniki kakaowe-250 g.
- **POLEWA CZEKOLADOWA:**-1 gorzka czekolada (100 g.)
- -1 mleczna czekolada(100 g.) -60 g. masła -3 łyżki mleka.

Sposób przygotowania:

- 1 biszkopt-Żółtka zalewamy octem, potem mieszamy. Białka ubijamy ze szczyptą soli i cukrem. Dodajemy po trochu żółtek, ubijamy. Przesiewamy mąki z proszkiem i kakao. Delikatnie mieszamy, dolewając olej. Wykładamy do blachy (30x40), z papierem do pieczenia. Pieczemy ok.30 min.175*.
warstwa wiśniowa- Dżem przełożyć do garnka, wsypać suchą żelatynę. Dobrze wymieszać. Odstawić do napęcznienia. Podgrzać do rozpuszczenia żelatyny. Odstawić do gęstnienia. Posmarować biszkopt
- 2 warstwa herbatników i masy krowkowej-Ciastka ułożyć na dżemie. Miękką masą posmarować.
- 3 pianka i herbatniki- Kawę i żelatynę rozpuścić we wrzątkach, każdą osobno, potem połączyć razem. Odstawić do letniego, od czasu do czasu mieszając. Śmietanę schłodzoną ubić z cukrem,

potem śnieżką. Następnie dolewać żelatyno-kawę i zmiksować krótko. Wyłożyć na ciasto a na niego warstwę herbatników.

- 4 polewa- Na parze rozpuścić składniki i letnim posmarować herbatniki.

Twoje notatki do przepisu: