

Krówka kawowo-dżemowa



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **576** Ocena: **8428**



> 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 biskopt-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 biskopt



- 2 warstwa herbatników i masy krówkowej-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: