

To ciasto to mурowany hit weekendu. Każdy poprosi cię o dokładkę

Autor: **smaker**Przepisów: **222** Ocena: **2689**

5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Szklanka zaparzonej i ostudzonej kawy
- 3 żółtka
- 3 łyżki cukru
- 1 cukier wanilinowy
- 250 g serka mascarpone
- Podłużne biszkopty
- Kakao do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Żółtka i cukier utrzyj mikserem do uzyskania bardzo gładkiej, puszystej masy.
- 2 Dodaj mascarpone i wszystko dokładnie wymieszaj tym razem łyżką.
- 3 Biszkopty po kolei nasączaj kawą i układaj je na dnie naczynia żaroodpornego albo słoiczków do deserów. Gdy wyłożysz całą powierzchnię nakładaj masę, oprószaj kakao i znowu kładź nasączonego czarnym płynem ciastka. Następnie znowu masa i kakao i tak do wyczerpania składników.
- 4 Przed zjedzeniem musisz schłodzić deser, inaczej nie będzie tak pyszny, jak się spodziewasz. Wystarczy godzina w lodówce i... można pałaszować! Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: