

Cappuccino

Autor: **olcia2222**Przepisów: **10** Ocena: **564**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- Jaja, 4 szt
- cukier, 2 szkl
- mąka, 1 szkl+5 łyżek
- olej, 0,5 szkl
- kakao, 3 łyżeczki
- proszek do pieczenia, 1 op.
- mleko, 2 szkl
- cappuccino waniliowe, 4 łyżki
- kawa rozpuszczalna, 2 łyżki
- ciepła woda, 1/4 szkl.
- żółtka, 4 szt
- margaryna, 1 szt
- śmietanka 36%, 0,5l
- żelatyna, 3 łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 Ubić białka, dodawać porcjami 1 szkl. cukru, 4 żółtka, ciągle ubijając. Do piany dodać 1 szkl. mąki z proszkiem do pieczenia i kakao, na końcu olej. Upiec biszkopt przez ok. 30 min. Mleko, 5 łyżek mąki, cappuccino, kawę, wodę, 4 żółtka, 1 szkl. cukru wymieszać mikserem. Na wolnym ogniu ugotować z tego budyń cały czas mieszając. Margarynę utrzeć, dodawać po łyżce zimny budyń.

Śmietankę ubić z cukrem do smaku, dodać rozpuszczoną w 0,5 szkl. wody żelatynę.

Biszkopt nasączyć herbatą, na to wyłożyć masę cappuccino, następnie śmietankową. Można posypać utartą czekoladą.

Twoje notatki do przepisu: