

Cappuccino-biszkoptowe



Autor: **kuchareczka-M**
Przepisów: 2 Ocena: 37



> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- jajka, 5
- cukier, 3/4 szkl
- Mąka pszenna, 1 i 1/4 szkl
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- kakao czarne, 4 łyżeczki
- KREM CAPPUCCINO
- mleko, 2 szkl
- cukier zwykły, 1/2 szkl
- cukier waniliowy, całe opakowanie
- budyń śmietankowy (waniliowy), 1
- pszenna mąka, 3 duże łyżki
- margaryna, kostka
- kawa cappuccino(smak wg,uznania), ok. 2 łyżki
- czekolada do dekoracji, jedna tabliczka (najtańsza)

Sposób przygotowania:

- 1 BISZKOPT- Całe jajka ubić z cukrami i dodać mąkę, kakao i proszek. Wylać na blechę i piec ok 15-20 min. Po upieczeniu ciasto przekroić na pół i można nasączyć np. wodą z cukrem i cytryną.
- 2 KREM- Jedną szklanekę mleka zagotować z cukrem i cuk. waniliowym. Drugą szklanekę mleka wymieszać z mąką i budyń i wlać do gotującego się mleka. Powstanie bardzo gęsty budyń. Budyń ostudzić aż będzie zimny i zmiksować go z margaryną aż powstanie krem. Następnie dodać kawę cappuccino.
- 3 Gotowy krem wyłożyć na jedną część ciasta i przykryć drugą. Połowę czekolady można rozpuścić z masłem i połączyć ciasto a resztę czekolady zetrzeć na wiórki i posypać lub całość posypać czekoladowymi wiórkami.

Twoje notatki do przepisu: