

# Ciasto kawowo-śmietankowe



Autor: **pchelka**  
Przepisów: 4 Ocena: 95

> 6 os. > 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- Biskopt:
  - mąka, 1 szklanka
  - cukier, 1 szklanka
  - jajka, 6 szt
  - proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- Pianka kawowa:
  - czekoladowa kawa cappucino, 130g
  - mleko, 2,5 szklanki
- Bitą śmietana "Śnieżka", 4 opakowania
- żelatyna, 2 łyżki
- Pianka śmietankowa:
  - śmietanka 30%, 500g
  - galaretka cytrynowa, 1 opakowanie
  - cukier puder, 1 łyżka
- Dodatkowo- krem "Nutella", mały słoiczek
- starta czekolada do posypania

## Sposób przygotowania:

- 1 Białka z cukrem ubić, połączyć z żółtkami . Wsypać mąkę z proszkiem-wymieszać. Wylać ciasto do natłuszczonej formy (25x40cm) i piec ok 40 min w 180 st.
- 2 Pianka kawowa: Mleko zagotować z kawą cappuccino, ostudzić. Wsypać bitą śmietanę, zmiksować. Żelatynę rozpuścić w 1/2 szkl gorącej wody, ostudzić, dodać do masy.
- 3 Pianka śmietankowa: Galaretkę rozpuścić w szklance gorącej wody, ostudzoną wstawić do lodówki by lekko stężała. Śmietankę ubić z cukrem pudrem. Tężejącą galaretkę wymieszać ze śmietaną.
- 4 Ostudzone ciasto przekroić wzdłuż. Jeden płat ciasta posmarować Nutellą. Wyłożyć piankę kawową. wstawić do lodówki do stężenia.
- 5 Przykryć drugim płatem ciasta. Wyłożyć piankę śmietankową, posypać czekoladą- schłodzić.
- 6 Smacznego!

## Twoje notatki do przepisu: