

# Ciasto serowo-kawowe



Autor: **olcia35**  
Przepisów: **37** Ocena: **688**

> 6 os. 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- Biskopt:, -
- jajka, 6 szt
- Mąka pszenna, 3/4 szklanki
- mąka ziemniaczana, 3/4 szklanki
- cukier, 1 szklanka
- woda, 2 łyżki
- proszek do pieczenia, 1,5 łyżeczki
- MASA SEROWO\_KAWOWA:, -
- mocna kawa, 40ml
- twaróg z wiaderka, 750g
- Rum, 3 łyżki
- cukier., 9 łyżek
- żelatyna, 6 płaskich łyżeczek
- Śmietana kremówka, 300ml
- Poncz:, -
- mocna kawa 200ml+3 łyżki cukru

## Sposób przygotowania:

- 1 BISKOPT: Białka ubijamy na sztywną masę. Dodajemy cukier i dalej miksujemy, dodajemy po jednym żółtku. Obie mąki przesiac przez sitko i wraz z proszkiem do pieczenia dodawac stopniowo do masy delikatnie mieszając drewnianą łyżką. Dodac wodę. Masę wlewamy do dużej prostokątnej formy uprzednio wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy ok 30min w 180 stopniach.
- 2 MASA: Twaróg+cukier+rum utrzec mikserem na jednolitą masę. Żelatynę rozpuszcic w 40ml kawy. Wlac do masy i dokładnie wymieszac. Słodką śmietanę ubic i wymieszac delikatnie z masą serową.
- 3 Ostudzony biskopt nasączyc zimnym ponczem. Wyłożyć masę serowo-kawową. Udekorowac wg uznania- ja posypałam mieloną kawą. Ciasto wstawic do lodówki. Smacznego

## Twe notatki do przepisu: