

Kostka kawowa



Autor: **dragonik7**
Przepisów: **94** Ocena: **1413**

 > 6 os.
  > 60 min
  średnie
  przystępne



Składniki:

- Biskopt
- 4 jajka
- 3/4 szklanki cukru
- 1/2 szklanki maki pszennej
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 i 1/2 łyżki kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki oleju
- Pianka kawowa
- 600 ml śmietanki 30%
- 5 łyżek cukru pudru
- 80 g startej czekolady
- 1/4 szklanki mocnego naparu z kawy
- 3 i 1/2 łyżeczki żelatyny
- 1/3 szklanki wrzątku
- Poncz
- 1/2 szklanki mocnego naparu kawy
- 1 łyżeczka cukru
- Dodatkowo
- ok 3/4 słoiczka kwaśnego dżemu (np. czarna porzeczka, wiśnia, aronia)
- kakao do oprószenia

Sposób przygotowania:

- 1 Białka ubijamy na sztywno ze szczyptą soli. Pod koniec ubijania stopniowo dodajemy cukier a następnie po jednym żółtku.

Mąkę pszenną, mąkę ziemniaczaną, kakao oraz proszek do pieczenia przesiewamy. Stopniowo dodajemy do masy jajecznej i delikatnie mieszamy, na zmniejszonych obrotach miksera. Na końcu dodajemy olej. Krótco miksujemy.

Spód formy o wymiarach 24x24 cm wykładamy papierem do pieczenia. Przekładamy ciasto, lekko wyrównujemy. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°. Pieczemy ok 30 minut (do suchego patyczka). Studzimy.



- 2 1/2 szklanki naparu kawowego słodzimy. Studzimy. Zimnym nasączamy biszkopt a następnie smarujemy go dżemem.



- 3 Żelatynę rozpuszczamy w 1/3 szklanki wrzątku. Studzimy.

Śmietanę ubijamy na sztywno, pod koniec ubijania dodajemy cukier puder a następnie startą czekoladę. Na końcu powoli dodajemy wystudzoną żelatynę. Miksujemy do połączenia. Masę wykładamy na ciasto. Wstawiamy do lodówki i pozostawiamy do całkowitego stężenia.

Wierzch gotowego ciasta oprószamy kakao.



Twoje notatki do przepisu: