

Kostka kawowo - budyniowa



Autor: **sereberko80**
Przepisów: **675** Ocena: **11606**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Biskopt czekoladowy:
- jajko 4
- cukier 1 szkl.
- budyń czekoladowy bez cukru 3
- mąka pszenna 1 pełna łyżka
- proszek do pieczenia 1/2 łyżeczki
- Krem budyniowy:
- budyń śmietankowy lub waniliowy 2
- mleko 2 szkl.
- masło 20 dag
- Pianka kawowa:
- Śnieżka 2
- mleko 1,5 szkl.
- kawa rozpuszczalna 2 płaskie łyżki
- żelatyna 5 płaskich łyżeczek
- cukier puder 2 łyżki (lub do smaku)
- dodatkowo:
- 1/2 szkl. wody + 1 łyżeczka cukru do nasączenia
- kilka kostek gorzkiej czekolady do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt czekoladowy: Białka ubić na sztywną pianę, dodawać stopniowo cukier nadal miksując. Dodawać po jednym żółtku, ubijając. Dodać przesiany budyń razem z mąką i proszkiem do pieczenia. Wymieszać do połączenia składników na najmniejszych obrotach miksera. Ciasto wylać na blachę (23 x 33cm) wysmarowaną tłuszczem i posypaną bułką tartą. Piec ok. 25 min. w temp. 170 stopni. Po wyjęciu z piekarnika upuścić blachę z biskoptem z wysokości ok. 40-50cm. Wystudzić.

Krem budyniowy: Budyń ugotować, ostudzić. Miękkie masło rozetrzeć, dodawać po 1 łyżce zimny budyń, ucierać do uzyskania jednolitej masy.

Biskopt nasączyć słodką wodą. Na wierzch wyłożyć krem budyniowy. Wstawić do lodówki.

Żelatynę rozpuścić w 1/2 szkl. gorącej wody, przestudzić. Ubić Śnieżkę z kawą rozpuszczalną i cukrem pudrem. Wystudzoną żelatynę wlewać powoli do masy ciągle miksując. Piankę kawową wylać na masę budyniową. Wyrównać. Na wierzch zetrzeć czekoladę. Schłodzić w lodówce kilka

godzin, najlepiej całą noc. Smacznego :-)



Twoje notatki do przepisu: