

Waniliowo- czekoladowa pianka



Autor: **ziembulka**
Przepisów: **69** Ocena: **1299**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 2 opakowanie okrągłych biszkoptów
- Masa I : śmietanka kremówka 500ml
- 1 duży kubek jogurtu naturalnego (gęstego)
- 6 łyżeczek żelatyny rozpuszczonej w 1/3 szkl wrzątku i ostudzonej
- 5 łyżek napoju kawowego Cappuccino - czekoladowego
- cukier puder u mnie 4 łyżki można dać więcej
- Masa II : 2 kubki jogurtu naturalnego (gęstego)
- 500 gram serka homogenizowanego z wanilią
- 6 łyżeczek żelatyny rozpuszczonej w 1/3 szkl wrzątku i ostudzonej

Sposób przygotowania:

- 1 Blaszkę 25x35 wykładamy papierem do pieczenia lub folią spożywczą. Wykładamy dno biszkoptami.

Masa I :

Ubijamy schłodzoną śmietanę. Gdy się ubije po łyżce dodajemy jogurt nadal ubijając następnie cukier i cappuccino.

Powinniśmy uzyskać masę o gęstej konsystencji. Do całkowicie zimnej i tężejącej żelatyny dodajemy 3 łyżki masy energicznie mieszamy i nadal miksując wlewamy całość do masy. Chwilę miksujemy na najwyższych obrotach. Wlewamy masę na biszkopty i wykładamy od razu na nią 2-część biszkoptów i wkładamy do lodówki.

Masa II:

Schłodzone jogurt ubijamy przez dłuższą chwilę. Dodajemy po łyżce serka homogenizowanego aż do wykończenia. Ubijamy razem jeszcze przez kilka minut. Nabieramy 2 łyżki masy i dodajemy do żelatyny (tężejącej już) energicznie mieszamy i łączymy wszystko ciągle miksując.

Wlewamy na stężałą masę I.

Deser najlepszy jest następnego dnia dobrze się kroi i lepiej smakuje:)

Ewentualnie możemy przed podaniem posypać Cappuccino po wierzchu :) smacznego !

Twoje notatki do przepisu: