

Cappucino

Biskopt ciemny

- 6 jajek
- 1 szkl. cukru
- 1 szkl. maki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2-3 łyżki kakao

Składniki na krem:

- 250g mascarpone
- 200 ml śmietany 30%
- 3 płaskie łyżeczki żelatyny
- 80 g kawy cappucino
- 3 łyżki cukru pudru

Składniki na wierzch:

- 400 ml śmietany 30%
- 2 łyżeczki cukru pudru
- cappuccino
- 4 fixy



Wykonanie:

Biskopt: białka ubić, dodać cukier i nadal ubijać. Dodać żółtka i dalej ubijać. Następnie dodać mąkę pszenną, proszek do pieczenia i kakao. Delikatnie wymieszać. Ciasto wylać do prostokątnej wysmarowanej tłuszczem formy o wymiarach 25 na 36 cm. włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 20 min w temperaturze 160-170°C. Pozostawić 15 min w piekarniku do lekkiego ostygnięcia. Po tym czasie biskopt wyjąć z piekarnika

Żelatynę rozpuścić w ¼ szk. wody, przestudzić.

Serek mascarpone dokładnie wymieszać z cappuccino. Śmietanę ubić na sztywno z cukrem i dodać żelatynę, a następnie mascarpone i delikatnie wymieszać.

Biskopt przeciąć na dwie części i przełożyć kremem. Na wierzch ubić śmietanę z cukrem pudrem i fixami. Wszystko oprószyć cappuccino.

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

