

# Ciasto Kaapi

## Składniki na biszkopt:

- 80 g mąki pszennej tortowej (typ 450)
- 25 g mąki ziemniaczanej
- 4 jajka
- 80 g cukru
- 2 łyżki kakao

## Składniki na krem kawowy:

- 800 śmietanki kremówki 30%
- 500 g serka mascarpone
- 100 g cukru pudru
- 5 łyżek kawy sypanej
- 150 ml wrzątku do kawy
- 3 łyżki żelatyny
- 100 ml wrzątku do żelatyny

## Składniki na masa wiśniową:

- 320 g wydrylowanych wiśni (mogą być z kompotu)
- 2 galaretki wiśniowe
- 600 ml wrzątku do galaretki

## Składniki na poncz do biszkoptu:

- 150 ml kompotu z wiśni lub wody
- 2 łyżeczki cukru

## Dodatkowo:

- kawa do posypania

## Wykonanie

### Biszkopt czekoladowy

Białka ubijamy na sztywno, dodajemy cukier i nadal ubijamy, aż cukier przestanie chrzęścić. Dodajemy pojedynczo żółtka i dalej ubijamy. Odstawiamy mikser. Przesiewamy mąkę pszenną, z mąką ziemniaczaną i kakao. Delikatnie wszystko mieszamy ręcznie łyżką (np. drewnianą). Ciasto wylewamy do foremki prostokątnej, o wymiarach **24 x 38 cm**, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Foremkę wstawiamy do nagrzanego piekarnika i



pieczemy około **15 - 20 min** (grzałki góra, dół), w temperaturze **160 - 170°C**. Dla pewności sprawdzamy patyczkiem, wbijając w sam środek ciasta. Jeśli patyczek będzie czysty, ciasto jest upieczone. Biszkopt zostawiamy na 15 min w wyłączonym, zamkniętym piekarniku, a następnie na 15 min przy otwartych drzwiczkach piekarnika. Po tym czasie biszkopt wyciągamy z piekarnika i studzimy. Lub zaraz po upieczeniu wyjmujemy z piekarnika i zrzucamy z wysokości około 50 cm na ziemię i zostawiamy do wystudzenia. Po wystudzeniu odcinamy ciasto od rantów foremki i wyjmujemy biszkopt. Ściągamy papier, a następnie ścinamy wierzchnią skórkę biszkoptu, ponieważ skórka będzie się odklejać od biszkoptu razem z masą.

### **Galaretka z wiśniami**

Do naczynia wlewamy wrzątek i wsypujemy galaretki wiśniowe dokładnie mieszając. Po dokładnym wymieszaniu galaretkę zostawiamy do przestudzenia.

W międzyczasie bierzemy wiśnie, które odsączamy z kompotu i kroimy na połówki. Kiedy galaretka wystygła przelewamy ją do miski, dodajemy wiśnie i mieszamy. Miskę z wiśniami odstawiamy do stygnięcia (lekkiego tężenia). Jeżeli będzie to długo trwało, to miskę z galaretką możemy włożyć do lodówki, ale musimy wtedy ją pilnować, żeby nie stężała za bardzo.

### **Poncz do biszkoptu**

Do miseczki wlewamy 150 ml kompotu z wiśni (lub wody), dosypujemy 2 łyżeczki cukru i mieszamy, aż cukier się rozpuści.

### **Częściowo składamy ciasto**

Błazkę, w której piekliśmy biszkopt, wykładamy papierem do pieczenia. Wkładamy tam biszkopt i nasączamy ponczem po całej powierzchni. Na biszkopt wylewamy galaretkę z wiśniami i rozprowadzamy po całej powierzchni blazki. Blazkę wkładamy do lodówki, żeby galaretka stężała.

### **Krem kawowy**

Kawę zalewamy wrzątkiem, czekamy kilka minut, aż się zaparzy, a następnie przesączamy, żeby oddzielić płyn od fusów. Zostawiamy do wystudzenia. Ale, żeby krem był wyrazisty i esencjonalny potrzeba dobrej jakości kawy. Wychodząc naprzeciw pytaniom jakiej kawy użyłam, podpowiadam, że krem przygotowywałam na bazie kawy **Caprissimo Fragrante** (kawa zmielona). Jednak najlepiej samemu zmielić kawę, tuż przed jej przygotowaniem i wtedy można użyć kawy np. **Caprossimo Belgique**.

Żelatynę wsypujemy do miseczki i zalewamy 100 ml wrzątku. Zostawiamy na minutkę do napęcznienia, a następnie dokładnie mieszamy, aż żelatyna dobrze się rozpuści. Zostawiamy do wystudzenia, ale przemieszujemy od czasu do czasu, żeby nie zrobiły się grudki.

Do miski dajemy śmietankę kremówkę 30%, dobrze schłodzoną i ubijamy. Kiedy łopatką miksera zaczął zostawiać wyraźne ślady na śmietance dodajemy cukier puder i chwilę mieszamy. Następnie stopniowo dodajemy serek mascarpone i wszystko razem ubijamy na sztywno. Na koniec dodajemy wystudzony napar z kawy i mieszamy wszystko mikserem, do połączenia składników. Napar z kawy dodajemy stopniowo, próbując krem. Powinien mieć intensywny smak kawy. Powinien również nam smakować :) W razie potrzeby dodajemy dalej kawę. Po wymieszaniu wszystkiego odkładamy około 150 g kremu, do dekoracji ciasta.

Do pozostałej części kremu wlewamy wystudzoną żelatynę i wszystko dobrze mieszamy.

### **Dalsza część składania ciasta**

Gdy galaretka stężeje wyciągamy blaszkę z lodówki i wykładamy krem kawowy, rozprowadzając po całej powierzchni blaszki, a wierzch ładnie równamy.

Ciasto z wierzchu (lekko nacinając nożem) dzielimy na 15 równych kwadratów (u mnie wyszły kwadraty o wymiarach około 7,5 x 7 cm każdy). I na każdy kwadrat robimy rozetkę z kremu kawowego, który wcześniej odłożyliśmy.

Całość posypujemy kawą mieloną przez sitko. Najlepiej, żeby kawa mielona była bezpośrednio zmielona przed posypaniem, wtedy uzyskamy niepowtarzalny smak i aromat.

Ciasto wkładamy do lodówki na kilka godzin, żeby stężały masy.

Smacznego!

**Przepis ze strony Kuchnia Magdy**

**<https://kuchniamagdy.pl>**

