

Ciasto cappuccino z pianką bez pieczenia

Składniki na masę budyniową:

3 budynie waniliowe

1 l mleka

150 g masła

6 łyżek cukru

3 łyżki skrobi ziemniaczanej



Składniki na krem cappuccino:

330 ml śmietany 30%

3 łyżki cukru pudru

8 łyżek kawy cappuccino w proszku

400 g serka mascarpone

3 łyżki żelatyny (rozrobione w 1/3 szklanki wody)

Składniki na bitą śmietanę:

330 ml śmietany 30%

3 łyżki cukru pudru

2 fiksi do bitej śmietany

Dodatkowo:

Około 63 herbatników maślanych

Kawa cappuccino do posypania

Wykonanie:

Masa budyniowa - Z 1 litra mleka odlać 1 szklankę, w której mieszamy budynie, ze skrobią ziemniaczaną. Resztę mleka gotujemy z cukrem. Gdy mleko się zagotuje wlewamy wcześniej rozmieszane budynie i cały czas mieszamy, aż do zagotowania. Po zagotowaniu przykrywamy budyń folią aluminiową i odstawiamy do ostudzenia.

Masło dajemy do dużej miski i ucieramy mikserem lub ręcznie, aż do powstania puszystej masy. Następnie dodajemy stopniowo wystudzony budyń, cały czas ucierając mikserem lub ręcznie.

Krem cappuccino – Do miski dajemy serek mascarpone i kawę cappuccino w proszku i wszystko dobrze mieszamy używając miksera. W oddzielnej misce ubijamy śmietanę z cukrem pudrem. Następnie używając miksera dodajemy stopniowo po łyżce bitej śmietany do serka mascarpone i wszystko mieszamy do uzyskania jednolitej masy. Na koniec dodajemy lekko przestudzoną żelatynę rozrobioną w 1/3 szklanki gorącej wody.

Bitą śmietaną – śmietanę ubijamy mikserem. Dodajemy fixy do śmietany oraz cukier puder.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

