

Kostka alpejska

Składniki na biszkopt:

3 jajka

1/2 szkl. cukru

1/2 szkl. maki pszennej

1 łyżeczka proszku do pieczenia

2 łyżki kakao



Masa kajmakowo-bezowa:

180 g masła miękkiego

1 puszka masy krówkowej (kajmakowej)

200g bez

Masa śmietanowa:

660 g śmietany 30%

2 łyżki żelatyny

40 ml wody do żelatyny

czekolada mleczna na wierzch

Wykonanie:

Białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier i nadal ubijać. Dodać pojedynczo żółtka i dalej ubijać. Następnie dodać mąkę pszenną, proszek do pieczenia i kakao. Delikatnie wymieszać łyżką drewnianą. Ciasto wylać do prostokątnej formy o wymiarach 25 cm na 36 cm, której spód wyłożony został papierem do pieczenia. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 20 min w temperaturze 170° C. Po upieczeniu zostawić biszkopt w zamkniętym piekarniku przez 15 min. Po tym czasie wyjąć go z piekarnika i zostawić do całkowitego ostygnięcia. Wierzch biszkoptu ściąć.

Masło utrzeć na puszystą masę. Dodawać po łyżce masy krówkowej i miksować. Następnie dodać bezy (pocięte nożem na małe kawałki) i mieszać łyżką. Tak przygotowaną masę z bezami nałożyć na wcześniej upieczony biszkopt.

Następnie ubić śmietanę. Po ubiciu dodać 2 łyżki cukru pudru i wszystko dobrze miksować. Na koniec dodać żelatynę, rozrobioną w wodzie. Wszystko zmiksować. Bitą śmietanę nałożyć na masę krówkową i wszystko posypać startą czekoladą.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

