

# Ciasto krówka kawowa na zimno

## Składniki na masę kawową:

- 1 l śmietanki kremówki 30%
- 120 g cukru pudru
- 250 g serka mascarpone
- 3-4 łyżeczki kawy rozpuszczalnej
- 2 łyżki przegotowanej wody do kawy
- 4 łyżki żelatyny
- 100 ml wrzątku do żelatyny

## Składniki na polewę czekoladową:

- 2 czekolady mleczne (2 x 100 g)
- około 7 łyżek mleka
- 1 łyżeczka kawy rozpuszczalnej

## Dodatkowo:

- 57 szt. herbatników maślanych (około 500 g)
- 460 g masy kajmakowej (krówkowej)

## Wykonanie:

### Spód ciasta

Błazkę o wymiarach 24 x 38 cm wykładamy papierem do pieczenia. Na spód wykładamy pierwszą warstwę herbatników maślanych, które smarujemy warstwą masy kajmakowej. Następnie wykładamy drugą warstwę herbatników maślanych i dłońmi lekko dociskamy.

### Masa kawowa

Do miseczki wsypujemy kawę, a następnie wlewamy zimną przegotowaną wodę i wszystko dobrze mieszamy.

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. Jednak przemieszujemy od czasu do czasu, żeby nie zrobiły się grudki.

W misce ubijamy śmietanę kremówkę (bezpośrednio wyciągniętą z lodówki). W chwili gdy łopatką miksera zaczynają zostawiać ślady, dodajemy cukier puder, chwilę mieszamy. Dodajemy serek mascarpone i wszystko ubijamy. Teraz dodajemy kawę rozpuszczoną w wodzie. Proponuję dodawać kawę stopniowo i próbować, czy intensywność kawy jest już dla



nas odpowiednia. Na koniec, gdy żelatyna przestygnie (może być lekko ciepła), dodajemy do niej łyżkę masy kawowej i mieszamy. Tak przygotowaną żelatynę dodajemy małym strumieniem do masy kawowej i wszystko dobrze mieszamy.

Ubitą śmietaną kremówkę wykładamy na wcześniej przygotowany spód z dwóch warstw herbatników przełożonych masą kajmakową i rozprowadzamy po całej powierzchni. Na górę śmietanki kremówki wykładamy następną warstwę herbatników maślanych.

### **Polewa czekoladowa**

Na koniec przygotowujemy polewę czekoladową. W kąpeli wodnej rozpuszczamy czekoladę mleczną z mlekiem i łyżeczką kawy. Jeśli polewa będzie za gęsta, nie lejąca, dodajemy jeszcze trochę mleka. Ciasto równomiernie polewamy polewą, rozprowadzając po całej powierzchni.

Smacznego!

**Przepis ze strony Kuchnia Magdy**

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

