

Ciasto kawowe

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Ciasto kawowe

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 5 jaj • 2 szklanki mąki • 3/4 szklanki oliwy • 1 szklanka cukru -
- 4 łyżki kakao • 2 łyżeczki proszku do pieczenia • 1 łyżeczka sody • 3 łyżeczki kaw -
- KREM: -
- 1 masło roślinne • 3/4 szklanki cukru pudru • 2 serki waniliowe -

Etapy przyrządzania:

- 1.** 1. Kawę zaparzyć w szklance wody, przestudzić. Całe jaja utrzeć z cukrem, dodać oliwę, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i sodą - dodawać po trochu i mieszać. Dodać pozostałe składniki - kakao i wystudzoną kawę- wszystko dokładnie wymieszać. Wylać do formy i upiec.
- 2.** 2. krem- masło utrzeć z cukrem, dodawać po trochu serki i wymieszać.
- 3.** 3. Ciasto przekroić na 2 lub 3 części i przełożyć kremem. Jedną część można przełożyć dżemem.

