

Cappucino

Przepis dodany przez użytkownika Agnieszka19891

Pyszne

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jajka - 6 szt.
- cukier - 20 dag
- mąka krupczatka - 20 dag
- masło - 10 dag
- mleko - 0,5 l
- kawa cappucino classic - 1 duże op.
- żelatyna - 5 łyżeczka(i)
- żółtka - 4-6 szt.
- cukier - 35 dag
- śmietana kremówka - 0,5 l
- woda - 1 szkl.
- cukier - 3/4 szkl.
- kawa rozpuszczalna - 2 czubate łyżka(i)
- żelatyna - 2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1.

CIASTO

- 6 jajek
- 20 dag. cukru
- 20 dag. mąki krupczatki
- 10 dag. masła

Masło rozpuścić, lekko ostudzić. Jaja rozdzielić, białka ubić z cukrem na sztywną pianę, dodać żółtka, delikatnie wymieszać. Potem mąkę, na końcu przestudzony tłuszcz i bardzo delikatnie wymieszać. Wyłożyć blachę pergaminem i wylać ciasto. Piec około 20 minut w około 180 stopni C. Wystudzić, lekko nasączyć wodą z cukrem i cytryną. Na to wyłożyć masę.

2.

MASA

- 0,5l mleka
- 1 duża kawa cappucino classic
- 5 łyżeczek żelatyny
- 4-6 żółtek
- 35 dag. cukru
- 0,5l śmietany kremówki

Mleko zagotować, rozpuścić żelatynę w małej ilości gorącego mleka z resztą ugotować kawę cappucino. Gorącą kawą powoli zalać roztarte żółtka z cukrem. Przelać do garnka, podgrzać ale nie gotować (!!!) i połączyć z rozpuszczoną żelatyną. Dokładnie wymieszać i wystudzić. Jeszcze płynną ale zimną masę kawową połączyć z ubitą kremówką. Wylać na ciasto, schłodzić do stężenia i przykryć galaretką kawową

3.

GALARETKA KAWOWA

Zagotować 1 szkl. wody z 3/4 szkl. cukru i dwoma czubatymi łyżkami kawy rozpuszczalnej. Wyłączyć i połączyć z 2 łyżeczkami żelatyny. Wymieszać. Schłodzić i połączyć masę kawową.