

CAPPUCCINO

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85

Rewelacyjne ciasto, rozpływa się w ustach :D

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- biszkopty - 1/4 kg
- margaryna lub masło roślinne - 1 kostka(i)
- cukier puder - 3/4 szkl.
- serki waniliowe - 2 po 250 g
- mleko w proszku (suche nie granulowane) - 2 szkl.
- kawa cappuccino czekoladowe - 7 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** MASA:
Margarynę lub masło roślinne, cukier puder, serki waniliowe i mleko w proszku - wszystko dobrze wymieszać
- 2.** 7 łyżek kawy cappuccino czekoladowego zaparzyć w 2 szkl. wody (nawet trochę więcej), ostudzić.
Biszkopt przekroić wzdłuż na 2 części. Jedną część włożyć do blachy i nasączyć ostudzoną kawą i rozsmarować 1/3 część masy, na to ułożyć biszkopty namoczone w kawie. Znow masę i na to biszkopt, nasączyć. Posmarować ostatnią częścią masy i posypać suchą kawą cappuccino czekoladowego

Smacznego!

