

# Ciasto kawowe

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

## Ciasto kawowe

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- 5 jaj &#8226; 2 szklanki mąki &#8226; 3/4 szklanki oliwy &#8226; 1 szklanka cukru -
- 4 łyżki kakao &#8226; 2 łyżeczki proszku do pieczenia &#8226; 1 łyżeczka sody &#8226; 3 łyżeczki kaw -
- KREM: -
- 1 masło roślinne &#8226; 3/4 szklanki cukru pudru &#8226; 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.

