

Cappucino

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- jajka - do przygotowania biszkoptu - 4 szt.

Etapy przyrządzenia:

- 1.** MASA: Żółtka i całe jedno jajko ubić z jedną szklanką cukru. Całe masło utrzeć i dodać do utartych żółtek. Dodać serki homogenizowane i mleko w proszku. Na koniec dodać żelatynę rozpuszczoną w szklance wody.
Kawę rozpuścić w szklance wody. Biszkopty nasączyć kawą i wylać połowę masy. Na to ułożyć biszkopty nasączone cappucino. Wylać resztę masy i ułożyć biszkopty. Całość poleć polewą.

Jak podawać?

-- MASA :

- 4 szt żółtek
- 1 szt jajka
- 1 szklanka cukru
- 1 kostka masła śmietankowego
- 3 szt sereków waniliowych homogenizowanych
- 2 szklanki mleka w proszku
- 2 łyżki żelatyny
- 3/4 szklanki wody
- 2 paczki biszkoptów
- 2 torebki kawy -- śmietankowej cappucino - duże
- 1 szklanka wody -- przegotowana

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.