

Ciasto Z Kremem Cappuccino

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Bardzo dobry placek

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jaja - 8 szt.
- cukier waniliowy - 2 op.
- kakao - 4 łyżka(i)
- mąka pszenna - 15 dag
- mąka ziemniaczana - 15 dag
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka(i)
- masło do formy -

Etapy przyrządzania:

1. jaja ubić z cukrem i cukrem waniliowym. Połączyć z kakao, mąką i proszkiem do pieczenia. Stopniowo dodawać do masy jajecznej, lekko wymieszać. Formę wysmarować i wyłożyć papierem do pieczenia. Wlać ciasto do formy, upiec w średnio gorącym piekarniku, sprawdzając patyczkiem.
2. Krem:
Litr śmietanki kremówki, 8 łyżek cukru, 6 śmietanfixów, 6 łyżek cappuccino.
Ubić śmietankę, stopniowo dosypując cukier. Ciągłe ubijając powoli dosypywać zagęstniki, na końcu dodać cappuccino.
Upieczone ciasto przekroić, przełożyć kremem i posmarować wierzch ciasta.