

Trójkolorowe ciasto

Przepis dodany przez użytkownika modzianka

b.dobre

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mrożone ciasto francuskie - 1 op.
- żółtka - 5 szt.
- cukier puder - 210 g
- masło - 250 g
- kawa rozpuszczalna - 2 łyżka(i)
- śmietana 36% - 0,5 l

Etapy przyrządzania:

- 1.** Rozmrożone ciasto pokrój na nieduże kwadraty, lekko zagnij ich brzegi. ułóż je w posmarowanej tłuszczem formie. Upiecz na złoto w temp 180 stopni.
- 2.** W mikserze ubij śmietanę z cukrem. Przygotuj masę kawową: masło utrzyj z cukrem pudrem, kawą i żółtkami. Utartą masę schłodź. Na francuskie ciastka kładź porcje bitej śmietany oraz masy kawowej

