



Torcik cappuccino

Autor: Kamila O

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Ciasto

Białka ubić z cukrem na sztywno, dodać żółtka i wymieszane z wodą. Następnie dodać produkty sypkie (mąkę, proszek do pieczenia, kawę cappuccino i delikatnie wymieszać łyżką. Podzielić na 2 części i wylać do dwóch tortownic (21cm). Piec 25-30 minut w 190 stopniach.

Po upieczeniu i wystudzeniu ciasta podzielic na pół. Galaretkę rozpuścić w pół szklanki wody i wystudzić.

Masa

Śmietankę łaciatą ubić z cukrem, zagęstnikami i tężejącą galaretką. Do ubitej masy dodać 4 łyżki kawy cappuccino i delikatnie wymieszać.

Składanie tortu

Błaty ciasta nasączyć roztworem kawy cappuccino i ew dodatkiem spirytusu wg uznania. 3/4 kremu przełożyć placki, resztą posmarować górę i boki.

Udekorować według uznania.

Ciasto

- Jajka 7 szt.
- Mąka pszenna 1 szkl.
- Mąka ziemniaczana 1 szkl.
- Proszek do pieczenia 2 łyżeczki
- Kawa cappuccino 1 szkl.
- Cukier 1,5 szkl.
- Woda 8 łyżek

Masa

- Śmietanka łaciata 36% 700 ml
- Zagęstnik do śmietany 2 opak.
- Galaretka cytrynowa 1 opak.
- Cukier puder 2 łyżki

Poncz

- Cappuccino 100 ml

Dodatkowo

- Wiórki czekoladowe
- Kakao