

Tort Cappuccino

Interesujący smak kawy w nowej formie

ok. 16 porcji



średni

60 Min.



Składniki:

Ciasto:

3 szt. jajek
3 łyżki wody (gorącej)
125 g cukru pudru
2 łyżeczki Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera
60 g mąki
60 g mąki ziemniaczanej
1 łyżeczka Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera

Masa:

1 opak. Sernika na zimno Dr. Oetkera
500 ml mleka
150 g jogurtu z kawałkami brzoskwiń
2 łyżki cukru pudru
2 opak. Śmietan-fixu Dr. Oetkera
500 ml śmietanki 30% tł.
2 łyżeczki kawy cappuccino

Do dekoracji:

100 g czekolady mlecznej (startej)
1 opak. Serduszek z czekolady deserowej i białej Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Tortownicę o średnicy 24 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Oddzielić żółtka od białek. Żółtka utrzeć na puszystą masę z cukrem pudrem, cukrem wanilinowym i gorącą wodą. Białka ubić na sztywno, obie masy połączyć, wymieszać z przesianymi mąkami i proszkiem do pieczenia. Ciasto wyłożyć do formy.

2 Pieczenie:

Ciasto wstawić do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 170 °C

Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrany. Czas pieczenia: ok. 30 min.

Wystudzone ciasto przekroić na dwie części.



3 Masa:

Do wysokiego naczynia wlać 500 ml mleka. Zawartość opakowania sernika wsypać do mleka i miksować przez 3 minuty na najwyższych obrotach. Następnie dodać jogurt i miksować jeszcze przez 2 minuty. Na dolną część biszkoptu nałożyć przygotowaną masę, rozsmarować, przykryć drugą częścią ciasta. Śmietanę ubić na sztywno, pod koniec ubijania dodać śmietan-fix wymieszany z cukrem pudrem i kawą cappuccino. Wierzch i boki tortu posmarować masą.

4 Dekorowanie:

Wierzch tortu posypać startą czekoladą a boki udekorować serduszkami czekoladowymi.

