Ciasto kawowe z kremem

Renixx

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -
masło - 10 dag
cukier - 10 dag
kakao - 1 łyżka
kawa rozpuszczalna - 2 łyżeczka
woda - 2 łyżka
jajka - 2 szt.
mąka pszenna - 15 dag
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
Krem: -
mleko - 2 szklanka
cukier waniliowy - 1 łyżka
budyń śmietankowy - 2 łyżka
mąka pszenna - 2 łyżka
żółtka - 2 szt.
cukier - 2 łyżka
likier adwokat - 100 ml
masło - 10 dag
Pozostałe składniki: -
ciasteczka czekoladowe Hit - trochę
czekolada gorzka - 3-4 kostka

Dodatkowe info:

Ciasto kawowe z kremem z dodatkiem likieru adwokat jest wyśmienite. Podawać tylko osobom dorosłym. Smacznego.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto: Masło włożyć do garnka, rozpuścić. Dodać cukier, kakao, kawę rozpuszczoną w 2 łyżkach gorącej wody, wymieszać i gotować około 5 minut, ostudzić.

KROK 2: Następnie dodać żółtka, mąkę z proszkiem do pieczenia, wymieszać.

KROK 3: Pod koniec delikatnie wmieszać sztywno ubitą pianę z białek.

KROK 4: Ciasto wyłożyć do formy o średnicy 22 cm i włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec około 20 minut w temp 180 stopni.

KROK 5: Krem: Budyń, mąkę, likier i żółtka wymieszać w 200 ml zimnego mleka. Resztę mleka zagotować dodając cukier i cukier

waniliowy. Połączyć z budyniem, gotować 1-2 minuty. Następnie dodać masło, zmiksować,

KROK 6: Wyłożyć na upieczone zimne ciasto, odłożyć w chłodne miejsce.

KROK 7: Ozdobić ciasteczkami i startą czekoladą.