




Ciasto kawowo-biszkoptowe z masą

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

ciasto: -
masło - 300 g
mleko - 200 ml
cukier - 1,5 szklanka
jajka - 5 szt.
mąka tortowa - 300 g
mąka ziemniaczana - 100 g
proszek do pieczenia - 15 g
cukier waniliowy - 15 g
sok z cytryny - 2 łyżka

kawa mielona - 3 łyżka
krem: -
masło - 200 g
jajka - 2 szt.
cukier kryształ - 4 łyżka
cukier waniliowy - 1 łyżka
wiórki kokosowe - 4 łyżka
czekolada gorzka - 50 g
polewa czekoladowa lub czekolada deserowa - 1 opakowanie
herbata posłodzona - 0,5 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto:

Do miski włożyć masło, ucierać dodając po 1 żółtku, 2 łyżki cukru, 2 łyżki mleka i 2 łyżki mąki tortowej. Po wyczerpaniu wszystkich składników dodać sok z cytryny, mąkę ziemniaczaną wymieszaną z proszkiem do pieczenia i sztywno ubitą pianę z białek. Delikatnie wymieszać, 1/3 ciasta wylać do wyłożonej papierem do pieczenia blaszki o wymiarach 27/38 cm i włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp. 180 stopni około 20 minut. Do pozostałego ciasta delikatnie wmieszać kawę mieloną. Ciasto wyłożyć do przygotowanej formy o takich samych wymiarach jak ciasto jasne. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 30-35 minut. (Piec do suchego patyczka). Upieczone, ostudzone ciasto kawowe przekroić wzdłuż na 2 blaty, skropić herbatą.

KROK 2: Krem:

Całe jajka wbić do miski, dodać cukier i cukier waniliowy, postawić miskę nad gotującą się wodą, (tak, żeby miska nie dotykała wrzącej wody) i ubijać na parze do gęstości. Następnie miskę z masą jajeczną zdjąć z pary i ubijać do ostudzenia. Masło włożyć do drugiej miski i utrzeć. Dodawać bardzo powoli masę jajeczną i ucierać na puszysty krem. Pod koniec dodać kawę i wiórki kokosowe. Połowę masy wyłożyć na 1 blat kawowy, przykryć białym ciastem, wyłożyć pozostałą masę i przykryć ciemnym blatem, lekko docisnąć. Po wierzchu ciasto oblać polewą czekoladową lub rozpuszczoną w kuchence mikrofalowej czekoladą deserową i posypać startą na tarce o dużych oczkach gorzką czekoladą. Odłożyć w chłodne miejsce przynajmniej na 1 godzinę.