Kakaowy torcik z kawową pianką

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

90 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto: -
mąka tortowa - 2 szklanka
kefir - 330 ml
cukier - 15 dag
dżem - 2 łyżka
olej - 5 łyżka
kakao - 2 łyżka
cukier z wanilią - 1 łyżka
soda oczyszczona - 1 łyżeczka
Kawowa pianka: -
śmietanka 30% - 400 ml
żelatyna - 3 łyżeczka
cappuccino - 6 łyżeczka
kawa rozpuszczalna - 1 łyżka
woda wrząca - 1/3 szklanka
cukier puder - 1 łyżka
Poncz: -
woda przegotowana - 50 ml
likier kawowy - 3-4 łyżka
Dodatkowo: -
czekolada gorzka - 5 dag
masło do posmarowania tortownicy - trochę
bułka tarta - trochę

Dodatkowe info:

Do pianki zamiast cappuccino można dodać 2-3 łyżki likieru kawowego i nie dodawać cukru pudru.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wymieszać z kakao, przesiać. Dodać cukier, cukier z wanilią, olej, dżem, kefir i sodę oczyszczoną.

KROK 2: Wszystkie składniki dokładnie zmiksować.

Tak przygotowane ciasto wylać do wysmarowanej masłem i oprószonej bułką tartą tortownicy o średnicy 24 cm.

Wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 40 minut.

KROK 3: Pianka kawowa
Kawę rozpuścić w gorącej wodzie, wsypać żelatynę, podgrzać (nie zagotować) i mieszać

do rozpuszczenia, odłożyć do przestygnięcia.

Zimną śmietanę ubić z cukrem pudrem i cappuccino na sztywną pianę. Pod koniec powoli wlać płynną żelatynę z kawą, zmiksować.

KROK 4: Upieczone ciasto ostudzić, przekroić wzdłuż na 2 blaty, skropić ponczem przygotowanym z wody i likieru kawowego.

Połowę kremu wyłożyć na jeden krążek ciasta. Przykryć drugim krążkiem, wyłożyć resztę kremu, wyrównać.

KROK 5: Po wierzchu torcik posypać startą na tace czekoladą i schłodzić w lodówce.