

Ciasto kawowe z kremem kawowym o smaku karmelowym

Przepysznie smakuje. Smak kawy jest niezastąpiony. Nie za mocny, nie za słaby. W sam raz. Krem kawowy wykonany został bez masła, dzięki temu jest lekki. A ten niepowtarzalny smak zawdzięcza kawie Ince o smaku karmelowym. Palce lizać!



Składniki na biszkopt kawowy:

- 5 jaj
- 100 g czekolady mlecznej rozpuszczonej w kąpieli wodnej
- 1,5 łyżki kawy rozpuszczalnej rozpuszczonej w łyżce ciepłej przegotowanej wody
- 130 g masła
- 150 g cukru (u mnie fruktoza)
- 130 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Składniki na krem:

- 250 g serka mascarpone
- 600 ml śmietany 30%
- 60 g kawy Inka (sympkiej)
- 3 płaskie łyżeczki żelatyny
- 3 łyżki cukru (u mnie fruktoza)

Biskopt kawowy

1. Masło utrzeć do białości. Dodać po kolei czekoladę, kawę, i cukier. Wymieszać dokładnie by nie było grudek.
2. Oddzielić białka od żółtek. Dodawać do masy jedno żółtko po drugim za każdym razem mieszając.
3. Dodać mąkę z proszkiem do pieczenia.
4. Ubić białka na sztywno i wmieszać je do masy.
5. Wstawić do nagrzanego piekarnika (170 stopni) i piec do suchego patyczka przez około 25 minut.

Krem

1. Ubić kremówkę.
2. Wmieszać serek mascarpone i kawę Inka
3. Dodać cukier.
4. Rozpuścić żelatynę w 1/4 szklanki gorącej wody i wmieszać do masy.
5. Przekroić biskopt na pół po jego wystygnięciu. Udekorować kremem biskopt.

Rada

Aby uniknąć grudek w żelatynie zawsze nasączam ją delikatnie letnią wodą, potem wlewam gorącą wodę i mieszam ręcznym mikserkiem z nożykiem.