

# Ciasto Z Kremem Cappuccino

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

## Bardzo dobry placek

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- jaja - 8 szt.
- cukier waniliowy - 2 op.
- kakao - 4 łyżka(i)
- mąka pszenna - 15 dag
- mąka ziemniaczana - 15 dag
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka(i)
- masło do formy -

### Etapy przyrządzania:

- 1.** jaja ubić z cukrem i cukrem waniliowym. Połączyć z kakao, mąką i proszkiem do pieczenia. Stopniowo dodawać do masy jajecznej, lekko wymieszać. Formę wysmarować i wyłożyć papierem do pieczenia. Wlać ciasto do formy, upiec w średnio gorącym piekarniku, sprawdzając patyczkiem.
- 2.** Krem:  
Litr śmietanki kremówki, 8 łyżek cukru, 6 śmietanfixów, 6 łyżek cappuccino.  
Ubić śmietankę, stopniowo dosypując cukier. Ciągłe ubijając powoli dosypywać zagęstniki, na końcu dodać cappuccino.  
Upieczone ciasto przekroić, przełożyć kremem i posmarować wierzch ciasta.