Kawowa kremówka à la tiramisu

czas przygotowania: **60 min**

poziom trudności: **trudny**

Składniki

CIASTO:

- Kremówki Wadowickie Gellwe - 1 opakowanie
- jajko (rozmiar L) - 4 sztuki
- mleko - 750 ml
- masło - 200 g

PONCZ:

- kawa - 125 ml
- cukier - 1 łyżeczka
- likier kawowy - 4 łyżki

MASA ŚMIETANOWA:

- śmietanka 30% - 750 ml
- Śmietanex Gellwe - 3 opakowania
- cukier puder - 2 łyżki

WIERZCH:

- Kakao Extra Ciemne Gellwe - do oprószenia

Sposób przygotowania

1. Przygotuj ciasto.

   W misce ubij jajka, dodaj mieszankę do wypieku ciasta i miksuj na najwyższych obrotach miksera około 4 minut. Formę o wymiarach 22 × 28 cm wyłóż papierem do pieczenia i wlej do niej ciasto. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz w 180°C (opcja pieczenia: góra-dół) przez około 25 minut.

2. Upieczone ciasto wystudź i przekrój w poprzek na dwa cienkie blaty.

3. Przygotuj poncz.

   Kawę wymieszaj z cukrem, a gdy przestygnie, wymieszaj z likierem.

4. Przygotuj krem. W szklance zimnego mleka rozprowadź zawartość opakowania z kremem. Pozostałe mleko postaw na gazie, a gdy zacznie się gotować, wlej rozrobiony proszek i gotuj, ciągle mieszając, aż masa będzie gładka i gęsta. Zdejmij z ognia, przykryj folią i odstaw do wystygnięcia.

5. Miękkie masło utrzyj na krem dodając po łyżce wystudzony budyń.

6. Przygotuj śmietanę.

   Śmietanex wymieszaj z cukrem pudrem. Schłodzoną śmietankę wlej do wysokiego naczynia i lekko ubij. Dodaj cukier puder ze Śmietanexem i

ubijaj do momentu, aż śmietana będzie puszysta i sztywna.

7. Jeden blat ciasta włóż ponownie do formy i skrop ponczem kawowym.

8. Na ciasto wyłóż najpierw krem budyniowy, a następnie 2/3 masy śmietanowej. Przykryj drugim blatem ciasta i lekko dociśnij. Oprósz kakao.

9. Pozostałą śmietankę przełóż do worka cukierniczego i wyciśnij na cieście dekoracyjne rozetki. Przechowuj w lodówce.

10. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Kawowa kremówka à la tiramisu

Śmietanex 12g

To niezwykły dodatek do śmietany zachowujący jej idealną konsystencję .

Dzięki temu wszystkie desery dłużej zachowają wspaniały wygląd oraz smak.

Opakowanie zawiera: 12g

Kakao Extra Ciemne

Kakao Gellwe - ekstra ciemne. Idealne do ciast, deserów i do picia. Najwyższa jakość.
Gwarancja smaku i jakości Gellwe.

Opakowanie zawiera: 80g