

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.



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



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



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



Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie Kawowa kremówka à la tiramisu



Śmietanex 12g

To niezwykle 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