

## BISZKOPT VICTORII Z KREMOWĄ KAWĄ

🕒 30 min

👤 Średni

### MATERIAŁY

Piekarnik

Forma Do Ciasta

Mikser

Patelnia

Blender

### POLECANE KAWY NESPRESSO



### SKŁADNIKI

6 X Kapsułka Kawy Dharkan (6 X  
40 ml)

110 ml Mleka

1 Łyżka Syropu Karmelowego

5 Jajek

210 Gr Cukru

160 Gr Mąki

50 Gr Roztopionego Masła

1 Łyżka Masła Do

Wysmarowania Formy

60 Gr Orzechów Laskowych

250 Gr Mascarpone

150 ml Syropu Z Trzciny

Cukrowej

100 ml Whiskey (Tylko Dla Osób

Powyżej 18 Roku Życia)

### INSPIRACJE



### JAK PRZYGOTOWAĆ TEN PRZEPIS?

- Rozgrzej piekarnik do 180 stopni.
- Ubij jajka z 160 gr cukru do czasu gdy mikstura stanie się lekko bielsza.
- Dodaj mąki, roztopionego masła i wymieszaj.
- Przelej wszystko do natłuszczonej formy do ciasta i piecz 30 minut.
- Na patelni upraż orzechy z 2 łyżkami wody i 50 gr cukru, aż do czasu ich skarmelizowania. Odstaw do wystygnięcia. Później rozdrobnij w blenderze.
- Następnie wymieszaj mascarpone, cukier puder i rozdrobnione orzechy.
- Za pomocą ekspresu zaparz kawę Dharkan (3 x 40 ml). Dodaj whiskey oraz syrop z trzciny cukrowej.
- Kiedy ciasto ostygnie, przekrój je horyzontalnie na dwie części. Dolną część przelóż do innej formy i namocz przygotowanym płynem.
- Połóż mascarpone na górze.
- Namocz drugą część ciasta pozostałym płynem i umieść na mascarpone, lekko dociśnij.
- Włóż do lodówki na przynajmniej 2 godziny.
- Za pomocą ekspresu zaparz kawę Dharkan (6 x 40 ml) jako Latte Macchiato dodając do niego syrop karmelowy.
- Podawaj z ciastem.

