

Ciasto w kształcie kota.



Składniki

5 szt. - Jajka
1 szklanka - mąka
1 szklanka - cukier
1.5 łyżeczka - proszek do
pieczenia
2 łyżka - kakao
500 g - mascarpone
500 ml - śmietana 30%
3 łyżka - cukier puder
1 szklanka - herbaty
owocowej
500 g - truskawki
250 g - borówki

Opis wykonania

Kot w śmietanowej odstonie z truskawkami i serkiem mascarpone.

Biszkopt: białka ubić z cukrem, dodać żółtka i mąkę wymieszaną z kakao. Piec w temp 180 stopni przez 25-30 min. Po wystygnięciu wyciąć z biszkoptu kota i przekroić biszkopt na pół nasączyć zimną herbatą i ułożyć owoce przekrojone na pół.

Krem: Śmietanę ubić z cukrem pudrem. Dodać mascarpone i wymieszać. 1/3 kremu wyłożyć na biszkopt przykrywając owoce. Na krem położyć drugi blat biszkoptu i również przykryć kremem i owocami np borówki. Na koniec pozostałą część kremu wysmarować całe ciasto a wierzch ciasta ozdobić kremem z rękawa cukierniczego. Oczy , wąsy i nos zrobiłam z małej ilości kremu którą połączyłam z kakaem. Moje dzieci kochają te ciasto. SMACZNEGO:)