





Cynamonowy torcik

przepisy.pl



 40 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  °C 

Składniki:

- mąka pszenna - 150 gramów
- cynamon - 2 łyżeczki
- jajka (L) - 4 sztuki
- cukier trzcinowy - 150 gramów
- śmietanka 30% - 150 mililitrów
- śmietan-fix - 1 opakowanie
- cukier puder - 1 łyżeczka
- marmolada lub dżem - 150 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 150 gramów
- cukier puder - 250 gramów
- śmietanka 30% - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Żółtka oddziel od białek. Białka ubij z cukrem na sztywną pianę. Delikatnie mieszając mikserem, na najniższych obrotach, dodaj po jednym żółtku. Na koniec dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i cynamonem.
2. Tortownicę o średnicy 17-18 cm posmaruj Kasią i wyłóż papierem do pieczenia, tak by wystawał 10 cm ponad poziom tortownicy. Ciasto przełóż do tortownicy i piecz 50-60 minut w 180 st. C. Po upieczeniu sprawdź patyczkiem do szaszłyków czy ciasto jest w środku suche.
3. W wystudzonym cieście wykrój ostrym, cienkim nożem środek, a następnie przekrój go na 4 blaty. Jeden blat możesz zjeść nie będzie już potrzebny. Śmietankę ubij z cukrem pudrem i śmietan-fixem.
4. Jeden blat włóż ponownie do ciasta, posmaruj marmoladą i połową ubitej śmietany. Przykryj drugim blatem ponownie posmaruj marmoladą i śmietaną, i przykryj trzecim blatem. Lekko dociśnij.
5. Miękką Kasię ubij mikserem na puch, następnie ciągle ubijając dodawaj partiami cukier. (Jedną łyżeczkę cukru zostaw do oprószenia ciasta.) Pod koniec ubijania dodaj odrobinę śmietanki.
6. Dwie łyżki kremu przełóż do foliowej tutki z cienką końcówką i wyciśnij na bokach ciasta kremowe dekoracje. Pozostały krem wyłóż na wierzch ciasta i oprósz cukrem pudrem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl