





przepisy.pl

## Owocowo-orzechowy torcik dla dzieci



 15 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

### Składniki:

- jajko - 10 sztuk
- zmielone orzechy - 25 dekagramów
- bułka tarta - 2 łyżki
- cukier - 10 łyżek
- proszek do pieczenia - 2 łyżki
- mleko - 1 litr
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- gruszki - 2 sztuki
- ananas z puszki (plastry) - 1 opakowanie
- brzoskwinie - 2 sztuki
- kolorowe cukierki - 1 opakowanie
- żelki - 1 opakowanie

### Sposób przygotowania:

1. Z białek ubić pianę, dodać żółtka i cukier.
2. Wsypać orzechy wymieszane z bułką tartą i proszkiem do pieczenia.
3. Wymieszać i wlać do tortownicy.
4. Krem: Ugotować budyń według przepisu na opakowaniu, schłodzić i połączyć z Kasią, wymieszać z pokrojonymi owocami.
5. Ciasto przeciąć, przełożyć schłodzonym kremem.
6. Całość ozdobić.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)