





przepisy.pl

Torcik ajerkoniakowy



 30 minut  Łatwe

Składniki:

spód

- biszkopty - 200 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 125 gramów
- kakao - 2 łyżeczki

masa ajerkoniakowa

- żelatyna - 25 gramów
- śmietanka 30% - 500 mililitrów
- mleko skondensowane niesłodzone 7,5% - 340 gramów
- ajerkoniak - 300 mililitrów

polewa

- ajerkoniak - 200 mililitrów
- galaretkę brzoskwińowa lub cytrynowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Biszkopty rozdrobnij w blenderze. Kasię roztop w rondelku i wymieszaj z pokruszonymi biszkoptami i kakao. Jeśli masa jest zbyt sucha, dodaj kilka łyżek wody.
2. Metalową obręcz o średnicy 24 cm ułóż na paterze. Masę przełóż do środka obręczy i ugnieć łyżką. Odstaw do lodówki.
3. Żelatynę zalej 1/2 szklanki mleka skondensowanego i odstaw. Gdy napęcznieje wlej 3 łyżki gorącej wody i podgrzej w kąpieli wodnej, aby żelatyna się rozpuściła. Wymieszaj z ajerkoniakiem.
4. Pozostałe mleko ubijaj mikserem, wlewając cienkim strumieniem ajerkoniak z żelatyną.
5. Śmietankę ubij na sztywno. Dodaj do masy ajerkoniakowej i wymieszaj. Całość wyłóż na przygotowany wcześniej w formie spód ciasta. Odstaw do lodówki.
6. Galaretkę rozpuść w 2/3 szklanki gorącej wody. Przestudź, wymieszaj z ajerkoniakiem i wylej na stężałą w lodówce masę. Odstaw do lodówki do całkowitego stężenia.

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