




Torcik baranek

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  °C 

Składniki:

ciasto:

- mąka pszenna - 1 szklanka
- cukier - 1 szklanka
- jajka (L) - 3 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

krem:

- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 250 gramów
- cukier puder - 300 gramów
- cukier waniliowy - 1 łyżeczka
- śmietanka 30% - 50 mililitrów

dodatkowo:

- dżem brzoskwiniowy - 300 gramów
- biszkopt podłużny - 1 sztuka
- cukierki typu lentilki - 2 sztuki
- pisak czekoladowy - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Jajka ubij z cukrem na puch. Dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i wymieszaj na gładką masę.
2. Tortownicę o średnicy 22 cm posmaruj Kasią i oprósz mąką. Ciasto przełóż do formy i piecz około 40 minut w 180 st.C (termoobieg). Biszkopt możesz upiec dzień wcześniej.
3. Wystudzone ciasto przekrój na trzy blaty i przełóż dżemem brzoskwiniowym, lekko dociśnij. Górny rant ciasta lekko zetnij nożyczkami, aby brzeg był bardziej łagodny i łatwiej przyczepiał się do niego krem.
4. Miękką Kasię ubij mikserem dodając partiami cukier waniliowy, cukier puder i śmietankę. Przygotowany krem przełóż do szprycy cukierniczej.
5. Boki i wierzch tortu udekoruj rozetkami z kremu. Na wierzchu narysuj przy pomocy cukrowego pisaka nosek i buzię baranka. Z cukiereczków zrób oczka. Podłużny biszkopt przetnij (pod skosem) na pół i zrób z niego uszy baranka.

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