





Torcik biały

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- cukier - 220 gramów
- jajka - 3 sztuki
- mąka pszenna - 300 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

polewa

- biała czekolada - 1 sztuka
- polewy z białej czekolady - 1 opakowanie

wierzch

- żelki serduszka - 1 opakowanie
- posypka serduszka - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Miękką Kasię utrzyj z cukrem, dodając po jednym jajku. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i wsypuj ciągle mieszając do masy jajecznej.
2. Czekoladę połam na kawałki, włóż do rondelka i rozpuść w kąpielu wodnej, a następnie dodaj do ciasta i wymieszaj.
3. Ciasto przełóż do wysmarowanej Kasią i obsypanej mąką tortownicą i piecz około 30 minut w 180 st. C.
4. Jeszcze ciepłe ciasto wyjmij z formy i połóż do góry dnem. Poczekaż aż ostygnie.
5. Białą polewę rozpuść w kąpielu wodnej i polej nią ciasto.
6. Na wierzchu ułóż żelkowe serduszka, środek i boki posyp posypką cukrową.

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