




Torcik dla Mamy

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia - 150 gramów
- mąka - 300 gramów
- cukier - 100 gramów
- gorzka czekolada - 100 gramów
- konfitura malinowa - 100 gramów
- jajka - 5 sztuk
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

dekoracja

- polewa czekoladowa - 2 opakowania
- miód - 2 łyżki
- pisaki cukrowe
- kolorowa posypka

Sposób przygotowania:

1. Czekoladę połam i rozpuść na parze. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia. Miękką Kasię zmiksuj z cukrem i cukrem waniliowym, dodając po 1 żółtku, a następnie przestudzoną czekoladę i mąkę. Białka ubij, delikatnie wymieszaj z masą czekoladową.
2. Masę wyłóż do wysmarowanej Kasią tortownicy i piecz ok. 40 min. w 180 st. C.
3. Upieczone ciasto wyjmij z tortownicy i obróć do góry dnem. Gdy wystygnie, przekrój na 2 części.
4. Jedną posmaruj konfiturą, a następnie przykryj ją drugą częścią.
5. Polewę rozpuść w kąpielii wodnej i polej nią ostudzone ciasto. Boki obsyp kolorową posypką.
6. Na wierzchu zrób cukrowymi pisakami napis i kontur kwiatka. Płatki posmaruj miodem i wysyp kolorowymi posypkami.

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