





# Torcik kawowy Madzi

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- jajko - 4 sztuki
- serek Danio waniliowy - 56 dekagramów
- mleko w proszku - 2 szklanki
- żelatyna - 3 łyżki
- kawa rozpuszczalna - 2 łyżki
- biszkopty - 25 dekagramów
- czekolada mleczna - 2 opakowania

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  170 C °C 

## Sposób przygotowania:

1. Miękką Kasię utrzeć z cukrem, dodać żółtka (jajka sparzyć wrzątkiem), serek i mleko w proszku.
2. Żelatynę rozpuścić w 1/2 szklanki gorącej wody, dodać do masy intensywnie miksując. Dwa białka ubić na sztywno i połączyć z masą.
3. Biszkopty maczać w 1 szklance wystudzonej kawy, nasączone wyłożyć na dno tortownicy (śr. 24 cm), wylać masę, przykryć znów nasączonymi biszkoptami.
4. Wstawić na chwilę do lodówki. W tym czasie czekolady rozpuścić w 4 łyżkach ciepłego mleka, dodać łyżkę Kasi. Polewą poleć ciasto i ponownie wstawić do lodówki. Smacznego!

---

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