



Torcik mandarynkowy

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  200 °C 

Składniki:

- jajko - 6 sztuk
- cukier - 0.75 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mąka - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- mandarynki w syropie - 1 puszka
- budyń śmietankowy - 2 opakowania
- sok pomarańczowy - 2 szklanki
- śmietana kremówka - 3 szklanki
- cukier puder - 6 łyżek
- smietana fix - 3 opakowania
- herbatniki Petit Buerre - 20 sztuk

Sposób przygotowania:

1. Żółtka utrzeć z cukrem.
2. Białka ubić z cukrem waniliowym na sztywną pianę.
3. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia, wymieszać z żółtkami, połączyć z ubitymi białkami.
4. Ciasto nałożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
5. Piec 15 min w temp. 200°C. Wystudzić.
6. Mandarynki osączyć z syropu i ułożyć na cieście (20 części odłożyć).
7. Proszek budyniowy wymieszać ze szklanką syropu.
8. Sok pomarańczowy podgrzać z pozostałym syropem.
9. Mieszając wlać rozpuszczony budyń i zagotować.
10. Kremem budyniowym przykryć mandarynki, wyrównać.
11. Ciasto wstawić na godzinę do lodówki.
12. Schłodzoną kremówkę ubić z cukrem pudrem i śmietan-fixem.
13. Bitą śmietanę rozsmarować na kremie budyniowym.
14. Na wierzchu ułożyć szachownicę z herbatników z czekoladą i bez.
15. Pokroić, udekorować odłożonymi mandarynkami.

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