





Torcik orzechowy:)

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180°C °C 

Składniki:

dwa biszkoty

- jajka - 14 sztuk
- mąka - 800 gramów
- cukier - 2 szklanki
- proszek do pieczenia - 4 łyżeczki
- kakao - 3 łyżki

przełożenie

- krem jasny - 2 opakowania
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- dżem wiśniowy - 1 opakowanie
- czekolada - 2 opakowania
- orzechy włoskie - 750 gramów

Sposób przygotowania:

1. Z jajek i cukru zmiksować kogel-mogel, dodawać po trosze mąkę z proszkiem i kakao.
2. Ubić na puch, przelać do dużej formy, upiec 25 min. w 180 stopniach C. Powtórzyć raz jeszcze składniki i upiec drugi biszkopt, jasny, bez kakao.
3. Dwa opakowania kremu zrobić według przepisu, rozwinąć z Kasią.
4. Biszkoty przeciąć, by uzyskać 4 placki.
5. Ciemny posmarować kremem i tak powtórzyć warstwy na przemian kolorami.
6. W środku posmarować dżemem.
7. Całe ciasto posmarować niewielką ilością kremu.
8. Wierzch i boki tortu posypać suto rozdrobnionymi orzechami włoskimi, udekorować kawałkami czekolady. Smacznego!

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