





Torcik serce

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- jajka - 3 sztuki
- mąka - 150 gramów
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- cukier - 190 gramów
- wiórki kokosowe - 100 gramów
- cukier puder - 200 gramów
- mleko - 2 łyżki
- czerwony barwnik spożywczy - 1 opakowanie
- konfitura z róży - 100 gramów

Sposób przygotowania:

1. Jajka utrzyj z cukrem, dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i miękką Kasię.
2. Wszystko razem wymieszaj.
3. Formę w kształcie serca wysmaruj Kasią i obsyp mąką.
4. Włóż ciasto do formy i piecz w temperaturze 180 st. C około 20 min.
5. Upieczone i ostudzone ciasto przekrój na dwa placki.
6. Dolne posmaruj konfiturą różaną. Przykryj ją górnym plackiem.
7. Połowę cukru pudru wymieszaj z łyżką mleka i czerwonym barwnikiem.
8. Powstały lukier powinien mieć konsystencję gęstej śmietany.
9. Czerwonym lukrem wymaluj na powierzchni tortu serce.
10. Resztę cukru pudru wymieszaj z łyżką mleka i posmaruj nim resztę tortu, a następnie posyp wiórkami kokosowymi.

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