





Torcik serowo-kokosowy

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Składniki:

krem

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- serek waniliowy - 500 gramów
- żelatyna - 2 łyżki
- cukier puder - 2 łyżki

ciasto

- mąka - 170 gramów
- cukier - 250 gramów
- jajko - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

dodatki

- wiórki kokosowe - 100 gramów
- kuleczki rafaello - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Jajka utrzyj z cukrem i wymieszaj z mąką wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
2. Ciasto przełóż do tortownicy i piecz w 180 st. C około 30 minut.
3. Upieczony biszkopt przekrój na dwa blaty.
4. Miękką Kasię utrzyj z cukrem.
5. Żelatynę namocz w 1/3 szklanki zimnej wody.
6. Gdy napęcznieje podgrzej, aby się rozpuściła i wymieszaj z serem.
7. Masę serową dodawaj po łyżce do ucieranej Kasi.
8. Połowę masy przełóż blaty biszkoptu, resztą wysmaruj wierzch i boki tortu.
9. Całość posyp wiórkami kokosowymi i udekoruj kulkami Rafaello.

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