



przepisy.pl

Torcik śmietankowo-migdałowy



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- jajko - 5 sztuk
- olej - 1 łyżka
- gorąca woda - 1 łyżka
- mąka - 1 szklanka
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- cukier - 5 łyżek

krem

- kremówka 30% - 1 litr
- śmietana fix - 5 opakowań
- cukier waniliowy - 5 opakowań

wierzch

- płatki migdałowe - 1 opakowanie
- brzoskwinie z puszki - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Upiec 2 jasne biszkopty z 5 jaj
2. Białka ubić z cukrem, dodawać po jednym żółtku.
3. Następnie dosypać obie mąki z proszkiem do pieczenia, wlać olej oraz wodę i delikatnie wymieszać.
4. Upiec. (wielkość blaszki 24x35).
5. Krem: przełożyć biszkopty, nasączyć sokiem z brzoskwiń. Udekorować i włożyć na 6 godzin do stężenia do lodówki.

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