





przepisy.pl

## torcik szachownica z owocami lesnymi



 15 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

### Składniki:

- jajka - 3 sztuki
- mąka - 3 łyżki
- cukier - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- jajka - 3 sztuki
- mąka - 2 łyżki
- cukier - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kakao - 1 łyżka
- śmietana 36% - 800 mililitrów
- żelatyna - 3 łyżeczki
- cukier puder
- mleko - 100 mililitrów
- maliny i poziomki

### Sposób przygotowania:

1. Biszkopt biały: ucieramy 3 białka na puch, dodajemy 3 żółtka po jednym i po jednej łyżce cukru. Na koniec dodajemy mąkę z proszkiem do pieczenia i pieczemy ok. 25 min. w temp. ok. 160 stopni.
2. Biszkopt czekoladowy: ucieramy 3 białka na puch, dodajemy 3 żółtka po jednym i po jednej łyżce cukru. Na koniec dodajemy mąkę z proszkiem do pieczenia i kakao. Pieczemy ok. 25 minut.
3. Formę smarujemy Kasią i posypujemy bułką tartą. Masa: ubijamy śmietankę z cukrem, dodajemy owoce i lekko miksujemy. Na koniec dodajemy żelatynę rozpuszczoną w gorącym mleku.
4. Po ostygnięciu dodajemy do śmietanki upieczone biszkopty, kładziemy jeden na drugim i przykładamy mniejszy talerzyk na wierzch, tak by został brzeg jakieś 3 cm.
5. Wykrawamy pierścień, następnie kładziemy mniejszy talerzyk i znów kroimy. Na koniec ja używam albo małej, albo większej pokrywki od słoika i wykrawam kolejny.
6. Dzielimy na 2 placki, ale układając na przemian kolorami biszkopt.
7. Przekładamy masą, dekorujemy według uznania.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)