



Torcik walentynkowy

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Składniki:

- jajko - 5 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- mąka - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- sól - 1 szczypta
- śmietana 30% - 1.2 litrów
- smietana fix - 6 opakowań
- cukier puder - 0.5 szklanek
- woda - 0.3 szklanek
- sok z cytryny - 0.5 sztuk
- żurawina - 1 opakowanie
- rodzynki - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Biskopt: białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywno z odrobiną soli.
2. Dodać cukier, ubić ponownie.
3. Następnie domieszać żółtka i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
4. Pieczemy w tortownicy (średnica 24 cm).
5. Studzimy biskopt, kroimy na 3 części, nasączamy wodą z sokiem, przekładamy masą śmietanową.
6. Zdobimy rodzynkami i żurawiną.

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