






Torcik z choinkami

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C

 Mała tortownica 18 cm

Składniki:

ciasto

- mąka - 170 gramów
- cukier - 160 gramów
- ciemne kakao - 20 gramów
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- sól - 1 szczypta
- jajko - 1 sztuka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 60 gramów
- jogurt naturalny - 125 mililitrów
- zaparzona kawa - 100 mililitrów

krem:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- cukier puder - 400 gramów
- słodka śmietana 30% - 2 łyżki

dodatki

- konfitura pomarańczowa - 200 gramów
- gorzka czekolada - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj: mąkę, cukier, proszek do pieczenia, sodę, sól i kakao. W rondelku rozmieszaj: rozpuszczoną Kasię, jogurt, kawę i jajko.
2. Do suchych składników w misce wlej roztrzepane składniki mokre i całość wymieszaj mikserem. Dno małej tortownicy o średnicy 18 cm wyłóż papierem do pieczenia.
3. Ciasto przełóż do formy i piec w nagrzanym do 180 st.C piekarniku około 45 minut. Wystudzone ciasto przekrój na dwa białe i przełóż konfiturą.
4. Czekoladę połam na kawałki i rozpuść w kuchenke mikrofalowej lub w kąpieli wodnej. Czekoladę przełóż do szprycy cukierniczej i wyciskaj na papier do pieczenia czekoladowe choinki o wysokości około 12 cm. Odłóż do lodówki.
5. Miękką Kasię utrzyj z cukrem pudrem na gęsty lukier. Ciągłe ucierając dodaj odrobinę śmietanki. Lukier powinien być bardzo gęsty.
6. Gotowym lukrem posmaruj grubo boki i wierzch tortu. Następnie wyjmij z lodówki schłodzone choinki, zdejmij je delikatnie z pergaminu i przyklej do ścianek ciasta. Całość odstaw do lodówki.

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