



# Torcik z galaretkami

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 opakowania
- jajko - 6 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- mąka - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- krem do karpátky - 2 opakowania
- mleko - 1 litr
- galaretki w różnych kolorach - 4 opakowania
- kolorowa posypka - 1 opakowanie

## Wskazówki pieczenia:

 40 minut  160-180 c °C 

## Sposób przygotowania:

1. Białka ubić, dodać cukier, potem żółtka i wymieszać z mąką zmieszaną z proszkiem. Piec ok. 30-40 min w temp. 160-180 C.
2. Wystudzony biszkopt przekroić na pół i nasączyć.
3. Rozpuścić galaretki w zmniejszonej ilości wody niż podano na opakowaniu, wystudzić, a zastygnięte pokroić w kostki.
4. Ugotować kremy, ostudzone zmiksować z Kasią.
5. Masę podzielić na pół. Do jednej części dodać kostki galaretek (trochę zostawić do dekoracji). Na biszkopt wyłożyć masę z galaretkami, przykryć drugim biszkoptem. Boki i wierzch tortu posmarować kremem i przyozdobić

---

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)