





TORCIK Z KASZY MANNY

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- mleko - 1 litr
- cukier puder - 200 gramów
- żółtko - 3 sztuki
- kasza manna - 1 szklanka
- brzoskwinie z puszki - 900 gramów
- żelatyna - 20 gramów
- okrągłe biszkopty - 100 gramów
- kakao - 1 łyżka
- kiwi - 2 sztuki

Sposób przygotowania:

1. Kaszę zagotować z mlekiem (mieszać, by się nie przypaliło), odstawić do wystygnięcia.
2. Miękką Kasie zmiksować z cukrem pudrem. Gdy masa będzie puszysta, dodawać po jednym żółtku.
3. Następnie dodawać po jednej łyżce wystudzonej kaszy manny.
4. Podzielić masę na dwie równe części.
5. Do jednej dodać kakao i zmiksować. A drugą zostawiamy jasną.
6. Na tortownicy rozkładamy biszkopty. Następnie masę ciemną. A na nią masę jasną. Wkładamy do lodówki.
7. Z brzoskwiń odlać sok. Dodać do soku 2 łyżki żelatyny. Wymieszać, odstawić do napęcznienia. W tym czasie brzoskwinie zmiksować blenderem.
8. Napęczniałą żelatynę podgrzać na niewielkim ogniu.
9. Do zagotowanej żelatyny dodać 2 łyżki zmiksowanych brzoskwiń, aby wyrównać temp.
10. Żelatynę połączyć ze zmiksowanymi brzoskwiniami. Cały czas mieszając.
11. Schłodzone ciasto zalać musem brzoskwińowym. Odstawić do lodówki do zastygnięcia.
12. Nożem oddzielić ciasto od tortownicy. Udekorować owocami kiwi. Tortownica o średnicy 25 cm.

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