



przepisy.pl

Torcik z kremem gotowanym



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  160 °C 

Składniki:

biszkopt

- jajko - 6 sztuk
- cukier - 1.5 szklanek
- mąka - 1.5 szklanek
- olej - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- ocet - 1 łyżeczka

krem

- jajko - 3 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- mleko - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Biszkopt: żółtka wymieszać z proszkiem do pieczenia, octem i olejem. Białka ubić z cukrem, dodać do masy. Na końcu dodać przesianą mąkę i delikatnie wymieszać.
2. Krem: jajka, cukier i cukier waniliowy ubić, przelać do garnuszka i powoli podgrzewać.
3. Dodać mąkę ziemniaczaną i mleko (można dodać łyżeczkę kakao) - gotować, mieszając, do zgęstnienia.
4. Krem ostudzić i rozetrzeć z Kasią.
5. Gotowym przełożyć biszkopt i ozdobić torcik według uznania.
6. Gdy zostanie trochę kremu, można go zamrozić.

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