




Torcik z malinami

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  160 °C 

Składniki:

biskopt

- jajka - 4 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- mąka tortowa - 4 łyżki
- mąka ziemniaczana - 4 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

masa

- śmietanka kremówka - 300 mililitrów
- cukier puder - 5 łyżek
- ser mascarpone - 250 gramów
- śmietanfix - 2 opakowania

polewa

- czekolada mleczna - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 gramy
- woda - 3 łyżki
- wódka - 20 mililitrów
- świeże lub mrożone maliny - 30 dekagramów

Sposób przygotowania:

1. Biskopt: żółtka oddzielić od białek. Ubić pianę z cukrem. Dodawać po jednym żółtku dalej ucierając. Dodać mąkę i proszek do pieczenia.
2. Masę wylać do tortownicy (posmarowanej Kasią i posypanej bułką tartą lub mąką krupczatką, ewentualnie wyłożonej pergaminem). Piec 40 min w temp. 160 stopni (termoobieg).
3. Masa: ubić śmietankę z cukrem pudrem, dodać serek mascarpone i śmietan-fix. Biskopt po upieczeniu ostudzić i przekroić na pół. Odkroić wierzch (na okruszki).
4. Jedną część biskoptu posmarować połową masy, wyłożyć połowę owoców, przykryć drugą połową biskopta.
5. Posmarować masą wierzch tortu i boki.
6. Okruszkami posypać boki. Na wierzch wyłożyć pozostałe owoce.
7. Czekoladę rozpuścić z wodą i Kasią oraz wódką. Przystudzić. Polać ciasto. Smacznego!

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