





Torcik z winogronami

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  bez pieczenia °C 

Składniki:

ciasto

- cukier - 20 dekagramów
- śmietana kremówka - 5 łyżek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- płatki migdałowe - 1 unit
- płatki kukurydziane - 1 szklanka

krem

- serek homogenizowany - 2 opakowania
- sok z cytryny - 2 łyżki
- białe wino - 0.25 litrów
- galaretka cytrynowa - 2 opakowania
- śmietana kremówka - 1 szklanka

wierzch

- winogrona - 0.25 kilogramów
- białko - 1 sztuka
- cukier - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Cukier wsypać do teflonowego garnka. Stale mieszając drewnianą łyżką zrumienić na ogniu, a następnie dodać Kasię i 5 łyżek śmietanki. Doprowadzić do wrzenia. Nie przerywając mieszania, zdjąć z ognia, lekko schłodzić i wymieszać z płatkami migdałowymi i kukurydzianymi.
2. Delikatnie nałożyć masę do tortownicy wyłożonej folią aluminiową.
3. Galaretkę rozpuścić w szklance wody i ostudzić.
4. Śmietanę schłodzić i ubić ze szczyptą soli na sztywno.
5. Serek, wino i sok z cytryny wymieszać, dodać galaretkę, a gdy masa zacznie tężeć, wymieszać z ubitą kremówką.
6. Chłodną masę wyłożyć na chrupiący spód i wstawić na kilka godzin (najlepiej na noc) do lodówki.
7. Winogrona maczać w białku i obtaczać w cukrze, przybrać nimi tort i... podawać.

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