



## Zielony torcik

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

### Składniki:

- mąka krupczatka - 1 szklanka
- cukier - 1 szklanka
- jajko - 7 sztuk
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- ocet winny - 3 łyżeczki
- woda - 6 łyżek
- cukier - 10 dekagramów
- laska wanilii - 0.5 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów
- mleko - 1 szklanka
- żółtko - 6 sztuk
- barwnik spożywczy - 1 sztuka
- ozdoby cukrowe - 1 unit

### Sposób przygotowania:

1. Biszkopt: Białka ubij na pianę, po ubiciu dodaj cukier i wodę. Dalej ubijaj.
2. W międzyczasie zmieszaj żółtka z proszkiem do pieczenia i octem – odstaw na 10 minut.
3. Ubitą pianę połącz z żółtkami, a następnie dodaj mąkę i wymieszaj.
4. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piecz przez ok. 40 minut.
5. Krem: Ubij żółtka z cukrem na parze, zalej gorącym mlekiem i ubijaj aż zgęstnieje, ostudź mieszając.
6. Utrzyj Kasię, dodając po trochu ostudzoną masę z żółtek.
7. Na koniec dodaj wanilię i barwnik spożywczy.
8. Biszkopt przedziel na 2 części - przełóż kremem.

---

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)