

mini torciki

Autor: **kasia882**Przepisów: **219** Ocena: **2388**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- Składniki na jasny biszkopt:
- 5 jaj
- 5 łyżek cukru
- 5 łyżek mąki
- 1 łyżeczki proszku do pieczenia
- Składniki na ciemny biszkopt:
- 5 jaj
- 5 łyżek cukru
- 3 łyżki mąki
- 2 łyżki ciemnego kakaa
- 1 łyżeczki proszku do pieczenia
- Składniki na krem
- 2 kostka masła
- 2 szklanka mleka
- 2 budyń śmietankowy
- 1 szklanki cukru
- 4 żółtka
- 2 płaska łyżka żelatyny
- Składniki na poncz:
- 1/2 l wrzątku
- 2 łyżki cukru
- 1/2 cytryny
- zapach arakowy

Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt: Jaja powinny być w temperaturze pokojowej. Białka oddzielamy od żółtek, ubijamy na sztywną pianę. Dodajemy partiami cukier i ubijamy dosyć długo (ok 5 minut). Dodajemy kolejno żółtka. Mąkę przesiewamy razem z proszkiem do pieczenia. Ustawiamy obroty miksera na najmniejsze i dodajemy po łyżce mąki.

Płaską dużą formę wykładamy papierem do pieczenia, na który wykładamy masę, wyrównujemy. Piec 15min w 170oC. Odstawiamy do wystygnięcia.

Ciemny biszkopt wykonujemy w ten sam sposób jak jasny.

- 2 Krem: Żelatynę zalać zimną wodą. Odstawić do napęcznienia. Budyń ugotować w 1 l mleka, przykryć folią spożywczą, aby zapobiec powstaniu kożucha, ostudzić.

Masło ubić na puszysta masę. Żółtka utrzeć z cukrem na puszysty krem. Połączyć razem. Ciągłe mieszając, dodawać budyń. Na koniec dodać rozpuszczoną żelatynę. Masę podzielić na dwie równe części, do jednej dodać kakao.

- 3 Poncz: W gorącej wodzie rozpuścić cukier, wystudzić. Dodać wyciśnięty sok z cytryny oraz kilka kropel zapachu arakowego.
- 4 Przyrządzenie: Szklanką wycinamy jednakową ilość kółek z jasnego i kakaowego biszkoptu. Każde kóleczo namaczamy w ponczu. Z kakaowego biszkopcika robimy podstawę torcików, przekładamy kremem, kładziemy jasny biszkopt, ponownie dekorujemy kremem i kładziemy ciemny krążek. Posypujemy cukrowymi serduszkami.

Kolejność wykładania kremów i biszkoptów jest dowolna.



Twoje notatki do przepisu: