

Torcik malinowo-czekoladowy



Autor: **iwonasz**
Przepisów: **28** Ocena: **1352**

   
> 6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- **CIASTO:**
- Jaja, 4szt
- cukier, 15 dag
- mąka, 15 dag
- masło, 5 dag
- kakao, 2 łyżki
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- Masa:
- mleko skondensowane nie słodzone, 300 ml
- galaretka malin.rozp w 300 ml wody
- szklanka malin
- czekoladowe wiórki do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Masło utrzeć z cukrem dodać żółtka.Połączyć z mąką kakao i proszkiem do pieczenia.z białek ubić pianę i dodać do masy delikatnie wymieszać i przełożyć do tortownicy o śr min.26 cm.Piec ok 30 min w temp.190 stopni
- 2 Galaretkę rozpuszczoną i ostudzoną ubić z mleczkiem,wmieszać maliny zostawiając część do dekoracji wylać na upieczony spód .Udekorować malinami i posypać czekoladą.

Twoje notatki do przepisu: