

# torcik malinowy

Autor: **wiola1100**Przepisów: **129** Ocena: **4893**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



Średnie



przystępne

## Składniki:

- galaretka malinowa, 2 sztuki
- śmietana 30- stka, 400 g. (duży kubek)
- ser biały mielony, 0,5 kg.
- śnieżki w proszku, 2 sztuki
- czekolada mleczna i gorzka, po 1 tabliczce
- galaretki malinki, do dekoracji
- biszkopt z 6 jaj

## Sposób przygotowania:

- 1 Galaretki rozpuścić w 2 szklankach wody, śmietanę ubić mikserem ze śnieżkami, dodać ser biały a na końcu przestudzoną i lekko tężejącą galaretkę wszystko razem zmiksować na gładką masę i wstawić do lodówki do stężenia. Biszkopt przekroić na pół przełożyć połową masy a drugą część dać na górę. Czekolady połamać na kawałeczki i dać odrobinę wody (3 łyżki) i rozpuścić ją na małym ogniu cały czas mieszając aby się nie przypaliła, gdy przestygnie zrobić na wierzchu tortu esy floresy i poukładać malinki. Życzę smacznego.

## Twoje notatki do przepisu: