

Torcik z kremem, jagodami i galaretką



Autor: **helenapon**

Przepisów: **316** Ocena: **2558**



5-6 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 4 jajka
- 2/3 szklanki cukru
- 1/2 szklanki mąki tortowej
- 1/2 szklanki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka proszku
- 2-3 szklanki gorącej wody
- 300 g miękkiego masła extra
- 2 płaskie łyżki cukru pudru
- 1 łyżka syropu z pigwy lub soku z cytryny
- 1 szklanka świeżych jagód
- 2 galaretki gruszkowe lub inne (ważne by były jasne)
- 1/2 litra wody

Sposób przygotowania:

1 Biskopt:

Oddzielić białka od żółtek. Do białek dodać odrobinę soli i ubić na sztywną pianę. Wciąż ubijając dodawać stopniowo cukier i ubijać tak długo, aż cukier całkowicie się rozpuści. Następnie dodawać po jednym żółtku, obie zmieszane z proszkiem i przesiane mąki a na końcu wlać gorącą wodę.

Przebrać do tortownicy o średnicy 26 cm i piec 30 minut w temperaturze 175 stopni.

Po ostudzeniu biskopt przekroić na dwa blaty i nasączyć.

2 Masa maślana:

Miękkie masło zmiksować z cukrem pudrem na puszystą masę.

Dodać syrop z pigwy lub sok z cytryny.

Odłożyć 3 łyżki do posmarowania wierzchu.

Przełożyć biskoptowe blaty.

3 Dodatkowo:

1 szklanka świeżych jagód

2 galaretki gruszkowe lub inne (ważne by były jasne)

1/2 litra gorącej wody

Galaretki rozmieszać z gorącą wodą. Odstawić do lekkiego stężenia.

Jagody rozsypać na wierzchu ciasta i zalać galaretką.

Wstawić do lodówki na kilka godzin.

Twoje notatki do przepisu: