

TORCIK Z MASA SEROWĄ



Autor: **bobara**
Przepisów: **16** Ocena: **54**



> 6 os. > 60 min Średnie przystępne

Składniki:

- na biszkopt:
 - Jaja, 5
 - mąka, 5 łyżek
 - cukier (biały kryształ), 5 łyżek
 - proszek do pieczenia, łyżeczka od herbaty
- NA MASE:
 - masło, 25 dkg(kostka duża)
 - cukier puder, szklanka
 - mleko, 1 litr 3,2%
 - śmietana kwasna 18% i więcej%, 1/2 litra
 - żółtka, 3 szt
- DO DEKORACJI:
 - może być polewa czekoladowa, kokos, tarta czekoladowa lub prosty inwencja piekacego :)

Sposób przygotowania:

- 1 upiec biszkopt: białka ubić z cukrem dodać żółtka i delikatnie wsypać mąkę i proszek i do piekarnika(średnia tortownica)
- 2 masa: utrzeć masło z cukrem.
- 3 zagotować mleko, do gotującego dodać rozbitą śmietanę z 3 żółtkami.
- 4 podgrzewać mieszając do czasu aż zrobi się ser(farfocle bo jak to inaczej obrazowo określić)
- 5 odcedzić na sicie powstały ser, ostudzić
- 6 zimny odcedzony ser połączyć z utartym masłem.
- 7 biszkopt można podzielić na dwa krążki lub masę wyłożyć na cały biszkopt ale wtedy jest grube ciasto ja zdecydowanie polecam masę nanieść między dwa krążki, by biszkopt był wilgotniejszy proponuję nasaczyć go delikatnie wodą z cukrem i sokiem z cytryny ew delikatnie dodać alkoholu. całość posypać cukrem pudrem lub polewą czekoladową, można przyozdobić. polecam bo to naprawdę pyszotka.
- 8 to tylko tak wygląda, że to wiele pracy.....w rzeczywistości spokojnie można to zrobić nie

przepracowując się :)

Twoje notatki do przepisu:

