

Torcik z "Pawełkiem"



Autor: **KORAL**
Przepisów: **831** Ocena: **16481**

 5-6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- Biskopt : 3 jajka
- mąka 85 g
- cukier 100 g
- cukier waniliowy 10 g
- suchy mak 1 czubata łyżka
- masa : 2 batony Pawełek (caffe latte 90 g)
- gorzka czekolada 50 g
- masło 150 g
- cukier puder 60-70 g
- mleko 85 ml
- wódka orzechowa 1-2 łyżki
- suszona żurawina 45 g
- orzechy włoskie 40 g

Sposób przygotowania:

- 1** Biskopt.
Całe jajka ubijamy z dwoma cukrami do białości.
Do ubitych jajek porcjami dodajemy mąkę wymieszaną z makiem, całość delikatnie mieszamy łyżką.
Ciasto przekładamy do wysmarowanej 16 cm tortownicy, pieczemy w 180 C do przyrumienienia. Po około 20 minutach ciasto możemy sprawdzić patyczkiem.
Gotowy biskopt studzimy. Dobrze jest upiec go dzień wcześniej.
Masa.
Na małym ogniu w saganku rozpuszczamy, połamaną czekoladę ,Pawełki, cukier i mleko, nie dopuszczając do zagotowania. Lepiej jest dodać 60 g cukru, puder w miarę potrzeby możemy dodać na końcu. Masę studzimy często mieszając.
Żurawinę namoczyć w gorącej wodzie, potem osączyć na sitku.
Orzechy posiekać.
Masło, temperatura pokojowa, ucieramy stopniowo dodając masę czekoladową. Sprawdzić smak, pamiętając że dojdzie jeszcze alkohol i w miarę potrzeby dodać cukier puder.
Następnie wlewamy alkohol, mieszamy łyżką, na koniec dodajemy bakalie.
- 2** Poncz.
Zaparamy 1 szklankę herbaty, lekko słodzimy i wciskamy do smaku sok z cytryny. Studzimy.
Biskopt kroimy na trzy blaty, każdy nasączamy ponczem i przekładamy masą czekoladową.
Ozdabiamy kolorowymi opłatkami i kwiatkami.
Torcik schładzamy w lodówce.

Twoje notatki do przepisu: