

Torcik z "Pawełkiem"



Autor: **KORAL**

Przepisów: **832** Ocena: **16539**



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.

Zaparzamy 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: