

Torciki nugatowe



Autor: **Twój Styl**
Przepisów: **61** Ocena: **515**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Na 150 g gorzkiej czekolady
- 150 ml mleka
- 50 g + 70 g cukru 100 g miękkiego masła
- 2 jajka
- 160 g mąki pszennej tortowej
- pół łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżka kakao. Do przełożenia: 350 g kremu nugatowego
- 50 g masła. Na dekoracje: 500 g białej plastycznej masy cukrowej
- czerwony i zielony barwnik spożywczy
- cukier puder do oprószenia stolnicy
- 12 dag masy marcepanowej
- 1 łyżeczka kakao. Dodatkowo: papier do pieczenia
- szpachelka cukiernicza
- wyciskarka do czosnku/maszynka do makaronu

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: czekoladę posiekaj. Mleko podgrzej z 50 g cukru, rozpuść w nim czekoladę. Odstaw do wystudzenia. Piekarnik rozgrzej do 180°C. Masło utrzyj z 70 g cukru. Kolejno wbij jajka, dosyp mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i kakao. Wlej czekoladowe mleko, wymieszaj ciasto mikserem.
- 2 Przelej na blachę wyłożoną pergaminem. Wstaw do piekarnika na 12 minut. Po wystudzeniu z placka wytnij 20–24 krążki o średnicy 6 cm. 2. Krem do przełożenia tortu: krem nugatowy podgrzej, wymieszaj z masłem. Odstaw do wystudzenia. Kiedy masa zacznie ponownie gęstnieć, posmaruj nią krążki ciasta i ułóż po 5–6, jeden na drugim. Wstaw do lodówki na 3–4 godziny.
- 3 Dekoracje: masę cukrową zagnieć, 400 g masy ufarbuj na czerwono. Następnie rozwałkuj ją na 4 placki o grubości 4 mm i średnicy ok. 20 cm.
- 4 Przykryj nimi torciki, dobrze dociśnij do wierzchu i boków ciasta. Wyglądź starannie szpachelką cukierniczą. Wystające brzegi odetnij i odłóż, zrobisz z nich kapelusze muchomorów.
- 5 Muchomorki: zagnieć 80 g masy marcepanowej z kakao. Podziel na 8 porcji i uformuj nóżki muchomorów. Z czerwonej masy cukrowej zrób 8 kulek, placem wgnieć w nich dołeczki i

uformuj kapelusze grzybków. Dołączki posmaruj lekko wodą, przyklej kapelusze do nóżek.

- 6 Białe kropki i trawa: resztę masy cukrowej rozwałkuj na placek grubości 1–2 mm, podsypując lekko cukrem pudrem. Wytnij z niego kółka różnej wielkości (możesz to zrobić, używając końcówek szprycy cukierniczej).
- 7 Posmaruj kropki wodą, poprzyklejaj do torcików i kapeluszy muchomorków. Pozostałe 40 g masy marcepanowej ufarbuj na zielono. Podziel na 4 porcje, przeciśnij np. przez wyciskarkę do czosnku lub maszynkę do makaronu. Kępki marcepanowej trawy ułóż obok grzybków.
- 8 W zastępstwie
- 9 Jeśli nie masz specjalnej szpachelki cukierniczej potrzebnej do wygładzania masy cukrowej i marcepanowej, możesz zamiast niej użyć szerokiego noża o zaokrąglonej końcówce, np. do masła.

Źródło: Twój Styl

Twoje notatki do przepisu: