

# Walentynkowy torcik!!!



Autor: **Zuza30**  
Przepisów: 8 Ocena: 60



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- Ciasto: margaryna, 3/4 kostki
- Mąka pszenna, 1,5 szkl
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- kakao gorzkie, 4 łyżki czubate
- cukier zwykły, ja dałam 1 szklanke ale można 2
- Jaja, 4szt
- woda gotowana, 6 łyżek
- KREM;
- smietanofix, 2 szt
- kakao, ok 2 łyżek rozpuszczone w łyżce wody
- smietana kremowa 305, 250 ml-05l
- Polewa;gotowa w kostce do rozpuszczenia, 1 szt
- Poncz ;sok z cytryny, 2 łyżki
- woda mineralna, 0,5 szkl
- cukier kryształ lub puder, 1 łyżeczka

## Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto:w rondelku rozpuszcic margaryne dodac wode,cukier i kako,wymieszac i ostudzic,dodac zołtka,mąke,proszek do pieczenie i wymieszac dokładnie,nastepnie ubic piane z bialek i dodac delikatnie do masy...Wlac do blaszki ja mialam silikonowe serduszko wielkosc jak polowa duzego prodziża..upiec 45-50min w 175 stopniach.Ostydzić.przekroic na 3 części.nasączyć placki lekko ponczem..
- 2 Krem:ubic schłodzona smietane ze smietanofixem na sztywny krem,połowe odlozyc i wymieszac z kakao.Nastepnie przełoyc placki kremem.Na wierzch polac polewa.schłodzic w lod&amp;amp;acute;wce.Ozdobic według uznania...

## Twoje notatki do przepisu: