

## Lekki torcik kakaowy



**ANIA2610**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Biskopt

jajka	4 sztuki
cukier	3/4 szklanki
mąka pszenna	1 szklanka
kakao	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
aromat rumowy	kilka kropli

#### Krem

galaretka truskawkowa	2 opakowania
gorąca woda	2,5 szklanki
bita śmietana w proszku	2 opakowania (Śnieżka)
mleko	400 ml

#### Do nasączenia

woda letnia	1/3 szklanki
cukier	1/2 łyżeczki
sok z cytryny	1/2 łyżeczki

#### Dodatkowo

czekolada deserowa

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1      Białka ubijam na sztywno, stopniowo dodając cukier.
- KROK 2      Do sztywnej piany dodaję żółtka i mieszam silikonową łopatką.
- KROK 3      Dodaję teraz przesianą mąkę, proszek do pieczenia, kakao oraz kilka kropli aromatu - miksuję jak najkrócej (tylko do połączenia składników).
- KROK 4      Przelewam ciasto do natłuszczonej i oprószonej bułką tartą tortownicy i piekę około 40min. w 170st. C.
- KROK 5      W tym czasie rozpuszczam galaretki z gorącą wodą i wstawiam do lodówki.
- KROK 6      W szklance mieszam wodę, cukier i sok z cytryny. Kiedy biszkopt ostygnie, przekrawam go na pół i nasączam oba blaty (silikonowym pędzelkiem).
- KROK 7      Śnieżki ubijam na sztywno z zimnym mlekiem.
- KROK 8      Do sztywnej piany dolewam wąskim strumieniem tężejące galaretki i miksuję do momentu, aż masa zwiększy objętość i będzie "napuszczona".
- KROK 9      Wykładam tortownicę papierem do pieczenia, wkładam nasączony spód ciasta, wylewam 2/3 masy i równomiernie rozprowadzam.
- KROK 10      Przykrywam drugim blatem i wylewam na wierzch ciasta pozostałą masę - wstawiam do lodówki.
- KROK 11      Przed podaniem dekoruję ciasto startą czekoladą.