

Przepis dnia III, odc. 35: Torcik z kremem waniliowo-kawowym



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

jajka	6 szt.
cukier	200 g
sok z cytryny	2 łyżki
skórka z cytryny	1 łyżeczka (startej skórki)
Kawa zbożowa Inka	1 łyżeczka
woda	2 łyżki
mąka tortowa	60 g
soda oczyszczona	2 łyżeczki
sól morska	
kurkuma	1/4 łyżeczki
masło	1/2 łyżki (do tortownicy)

Nadzienie waniliowo-kawowe

cukier	100 g
Kawa zbożowa Inka	60 ml
likier kawowy	60 ml
żółtka	3 szt.
masło	170 g
wanilia	1 laska

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Kawę rozpuścić w gorącej wodzie.
- KROK 2 Żółtka ubić, dodać rozpuszczoną kawę, cukier, sok z cytryny i startą skórkę z cytryny. Następnie dodać sól, sodę, kurkumę i przesianą mąkę.
- KROK 3 Białka ubić na sztywną pianę, dodać do masy z żółtek i delikatnie wymieszać, by nie zaburzyć struktury ubitych jajek. Ciasto przełożyć do posmarowanej masłem i oprószonej mąką formy do pieczenia o średnicy 23 cm, a następnie piec 20 minut w temperaturze 180°C.
- KROK 4 W małym rondelku rozpuścić cukier, kawę, likier i ziarna z jednej laski wanilii. Podgrzewać aż utworzy się gęsty syrop.
- KROK 5 Żółtka najlepiej ubić na parze. Następnie dodać masło, cukier puder i syrop.
- KROK 6 Biszkopt przekroić w poprzek na 2-3 części i przesmarować masą, tworząc torcik. Odstawić do schłodzenia.
- KROK 7 Następnie wierzch smarujemy kwaśną śmietaną i dekorujemy świeżymi owocami.
- KROK 8 Całość posypujemy cukrem pudrem wymieszanym z cynamonem i kawą zbożową.