

## Torcik



### ANA00



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>Biszkopt</b>	3
<b>dżem truskawkowy</b>	słoik
<b>śnieżka</b>	4 opakowania
<b>śmietana 30%</b>	1 litr
<b>biała czekolada</b>	1 tabliczka
<b>wiórki kokosowe</b>	2 opakowania
<b>sok z czerwonego buraka</b>	
<b>pisaki cukrowe</b>	
<b>kiwi</b>	1 szt
<b>mandarynka</b>	1-2 szt

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Upiec biszkopty lub kupić gotowe 3 sztuki.

Każdy biszkopt nasączyć herbatą z cytryną. W międzyczasie śmietanę podgrzać z czekoladą do rozpuszczenia, nie dopuścić do gotowania. Dobrze ostudzić.

Wsypać śnieżkę i ubić. Dodać wiórki i wszystko dokładnie wymieszać. Podzielić na dwie części. Do jednej dodać odrobinę soku z buraka dla zabarwienia.

Pierwszy biszkopt posmarować masą różową. Przykryć kolejnym krążkiem i rozsmarować dżem. Zakryć następnym biszkoptem. Górę i boki posmarować białą masą.

Na środku pisakiem robimy auto. Do środka kładziemy startowane kiwi na tarce od ziemniaków. Układamy kawałki mandarynki i dekorujemy resztę w/g własnego uznania.

Smacznego