

torcik brzoskwiniowy na kruchym spodzie



LEE-AA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka krupczatka	2 szklanki
żółtko jajek	2 sztuki
masło 250 g	1 kostka
cukier	3 łyżki
mleko	500 ml
żółtko jajek	2 sztuki
mąka ziemniaczana	2,5 łyżki
cukier	4 łyżki
laska wanili	1 sztuka
brzoskwinie w puszcze	
śmietana kremowa 30% lub 36%	200 ml
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, 2 żółtek,
0,5 kostki masła i
3 łyżek cukru
szybko trzeba
zagnieść ciasto i
schować je do
lodówki na ok30
minut.
Tortownicę
wysmarować
masłem, wylepić
ciastem. Ciasto
przykrywamy
papierem, na nim
rozsypujemy
kulki do
pieczenia.
Pieczemy ok 30
minut w temp
180 stopni.
Studzimy

Laskę wanilia
przecinamy na
pół i
wyskrobujemy
pestki, dodajemy
do 1,5 szklanki
mleka z 4
łyżkami cukru.
Pozostałe mleko
łączymy z mąką
ziemniaczaną i
żółtkami. Mleko z
cukrem i wanilią
zagotowujemy,
dodajemy
mieszanę mleka
z żółtkami i mąką
cały czas
energicznie
mieszając. Gdy
zgęstnieje,
zestawiamy z
ognia i studzimy.

Po wystudzeniu
miksujemy z 0,5
kostki masła.
Ewentualnie
dosładzamy.
Masę układamy
na upieczony
kruchy spód.

Żelatynę
rozpuszczamy w
0,5 szklanki
syropu
brzoskwiniowego.

Każdą połówkę
brzoskwini
kroimy na 6
części. Układamy
je na masie
waniliowej.

Gdy żelatyna
zacznie tężeć
pędzelkiem
silikonowym
smarujemy
brzoskwinię.

Śmietaną
ubijamy i
dekorujemy nią
torcik.

Zdjęcie \prosto
spod szprycy\
pokrojonego i
porządnie
podanego nie
zdążyłam zrobić
:D