

Torcik królowej w mojej wersji



AGNIESZKALIDER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko 2%	700 ml
masło	200 g
orzechy laskowe	200 g
cukier	5 łyżka
czekolada gorzka	4 kostka
herbatniki	2 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować niezbędne składniki, następnie orzechy laskowe kroję na mniejsze kawałeczki, w dalszej kolejności, na dnie okrągłej tortownicy układam herbatniki, następnie większą torebkę z zawartością mieszam z cukrem i z 300 ml. mleka, mieszam do zupełnego rozpuszczenia składników, w dalszej kolejności w rondelku zagotowuję 300 ml mleka, gdy mleko się zagotuje wlewam rozpuszczone składniki i gotuję na małym ogniu, wciąż mieszając. Zdejmuję z gazu, dodaję masło i mieszam aż masło się zupełnie rozpuści, wsypuję rozdrobnione orzechy i mieszam, studzę. Następnie połowę masy wylewam na ułożone herbatniki, wyrównuję i na wierzch znów wykładam warstwę herbatników, następnie wylewam drugą połowę masy, znów przykrywam herbatnikami. Kolejnym etapem będzie zmiksowanie mniejszej saszetki z pianką z 100 ml mleka schłodzonego i miksować do uzyskania puszystej pianki. Piankę wykładam na wierzch z herbatnikami i równam, czekoladę gorzką ścieram na tarce o grubych oczkach i posypuję wierzch torciku. Wstawiam do lodówki na kilka godzin.