

## Torcik serowo- kawowy



### JULKATOMECEK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>ser twarogowy</b>	450 g
<b>masło</b>	200 g
<b>żółtko jajek</b>	3 szt
<b>mleko w proszku</b>	3 szkl
<b>cukier puder</b>	4 łyżki
<b>kawa rozpuszczalna</b>	2 łyżeczki
<b>wrzątek</b>	1 szkl
<b>biszkopty okrągłe</b>	200 g
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	2 łyżki
<b>woda</b>	1/4 szkl
<b>kakao do posypania</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Kawę zalewamy szklanką wrzątku i odstawiamy do ostudzenia. Na tortownicy o średnicy 24 cm wykładamy biszkopty nasączonymi w kawie.
- KROK 2 Żelatynę rozpuszczamy we wrzątku i odstawiamy do wystudzenia. Żółtka ucieramy z cukrem, dodajemy masło, mleko w proszku, żelatynę, ser użyłam „Mój ulubiony Wieluń” oraz 3 łyżki ostudzonej kawy. Wszystko dokładnie ucieramy aż wszystkie składniki połączą się ze sobą.
- KROK 3 Na biszkopty wykładamy masę serową i wyrównujemy wierzch.

**KROK 4**

Na masę serową wykładamy nasączone w kawie biszkopty i wstawiamy na kilka godzin do lodówki. Przed podaniem posypujemy obficie kakao i w kilku miejscach cukrem pudrem.