

torcik w kolorach reagne dla nastolatki



MARZENA34



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

biskopt

jajko 3x2

mąka 3x2

cukier 3x2

proszek do pieczenia 3x1/2 łyżeczki

barwniki spożywcze w 3 kolorach

poncz

woda 1/2 szkl

spirytus 1 kieliszek

sok z połowy cytryny

masa cukrowa

Żelatyna wieprzowa Prymat

glukoza

barwniki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 upiec 3 biskopty,do każdego dodac barwnik w odpowiednim kolorze-czerwony,żółty i zielony-ja używam barwników w proszku więc daje tak na koniec łyżeczki,ostudzić

- KROK 2 wymieszać składniki ponczu, naponczować biszkopty, przygotować krem: 1 l śmietanki 36 z 1/2 l mleka 5 łyżeczek żelatyny i 5 łyżek cukru pudru-mleko podgrzać rozpuścić w nim żelatynę, schłodzić śmietanę ubić mikserem na sztywno, dodać do niej mleko i cukier, przełożyć biszkopty.
- KROK 3 przygotować masę cukrową, żelatynę rozpuścić wg połowy wody na opakowaniu, dodać glukozę-tyle ile zabierze, zarobić jak ciasto-masa musi być elastyczna, podzielić na 3
- KROK 4 do każdej części dodać barwnik, zarobić
- KROK 5 masę rozwałkować nałożyć na tort.