

## Torcik z owocami bez pieczenia



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Spód

<b>ciasteczka typu Oreo</b>	180 gramów
<b>olej kokosowy</b>	4 łyżki

#### Krem

<b>mleko</b>	400 mililitrów
<b>budyń śmietankowy</b>	1 opakowanie
<b>śmietana kremówka</b>	
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	2 łyżki
<b>serek kremowy</b>	500 gramów
<b>cukier puder</b>	100 gramów
<b>Cukier z cynamonem do ciast i deserów Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Cukier ze skórką cytryny do ciast i deserów Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>owoce jagodowe</b>	800 gramów

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1.** Ciasteczka wraz z olejem kokosowym włóż do blendera i zmiksuj do utworzenia zbitej masy.
- 2.** Przygotuj tortownicę o średnicy 26-28 cm. Następnie wyłóż ją papierem do pieczenia i rozłóż gotową masę na dnie formy i dociśnij za pomocą łyżki.
- 3.** Podziel mleko na 300 i 100 ml.
- 4.** Wymieszaj budyń w proszku w 100 ml mleka.
- 5.** Podgrzej 300 ml mleka na małym ogniu i powoli wlewaj gotową masę budyniową, gdy mleko zacznie się gotować. Mieszaj do zgęstnienia.
- 6.** Gotowy budyń przykryj w garnku folią spożywczą i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
- 7.** Podgrzej delikatnie śmietankę kremówkę – nie gotuj jej. Powinna być jedynie gorąca.
- 8.** Przygotuj żelatynę zgodnie z opisem na opakowaniu i dodaj ją do kremówki. Trzepaczką wymieszaj żelatynę, tak aby w kremie nie było grudek. Pozostaw ją do ostygnięcia.
- 9.** Serek kremowy przełóż do miski wraz z gotowym, schłodzonym budyniem oraz cukrem pudrem, cukrem z cynamonem i ze skórką cytryny. Całość ubij do dokładnego połączenia się składników.
- 10.** Powoli wlej letnią śmietankę wymieszaną z żelatyną. Pamiętaj, by ubijać na małych obrotach, stopniowo wlewając śmietankę, by nie powstały grudki. Gdy przelejesz całą śmietankę, zwiększ prędkość miksera i wymieszaj.
- 11.** Podczas ubijania śmietany pokrój owoce na plasterki i mniejsze kawałki. Resztę owoców pozostaw do udekorowania ciasta.
- 12.** Gotowy krem wlewamy do formy porcjami. Najpierw jedna trzecia kremu. Rozłóż na nim połowę owoców. Następnie druga trzecia kremu. Pokrojone owoce i ostatnia część kremu. Krem wygładzić na powierzchni i udekoruj pozostałymi owocami.
- 13.** Pozostaw do ostygnięcia na co najmniej 10-12 godzin w lodówce.