

Torcik jablkowy na zimno



KATARZYNA152



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukier puder	30 dag
jajko	1 szt
masło	1/4 kostki
jabłka(reneta)	70 dag
bakalie	
Biskwopty	
spirytus	2 łyżki
sok jabłkowy	1 szklanka
agrest	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

zrobic poncz:2 łyżki spirytusu połączyć z sokiem i cukrem

zrobic galaretkę i ostudzić. w tortownicy ułożyć biskwopty. jabłko utrzeć na grubej tarce. wymieszać mikserem masło z cukrem, jajko kakao, dodać bakalie i jabłka. biskwopty skropić ponczem, wyłożyć na nie masę. na masie ułożyć owoce z puszki, zalać gestniejącą galaretką i wstawić do lodówki