

torcik jesienny luksusowy



AGA130982



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

biskopcziki	1 paczka
winiak	1 kieliszek
sok z cytryny	do smaku
jajko	4 szt
masło	1 kostka
cukier puder	1 szklanki
cukier waniliowy	1 sztuka
jabłka	3 sztuki
winogrona	1 kiść
galaretka owocowa	1 sztuka
woda	2 kieliszki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

na spodzie tortownicy wyłożonej folią aluminiową rozkładamy biskopcziki winiak łączymy z wodą i sokiem z cytryny kropimy biskopczy i odstawiamy.galaretkę rozpuszczamy we wrzątku jabłka ucieramy na tarce kropimy sokiem z cytryny .robotem rozcieramy masło cukrem pudrem i cukrem waniliowym dodajemy jajka i jabłka ucieramy całość łączymy i dodajemy do tortownicy i wkładamy do lodówki i gdy galaretka tężeć zaczyna dodajemy winogron podajemy z bitą śmietaną