

Torcikowa lala

**BEATKAA153**CZAS
PRZYGOTOWANIA
1HILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	3/4 l
budyni śmietankowych	4 opakowania
margaryny	1 kostka
poncz	do nasączenia
wiórków kokosowych	1 paczka
cukru pudru	1 kg
pianek marshmalows po 90 g	3 opakowania
dżem kwaśny	1 słoik
Biszkopt	1 z 4 jaj
Biszkopt	1 z 5 jajek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Upiec dowolne biszkopty z 4 jajek w formie babkowej z kominkiem i z 5 jajek w średniej wielkości tortownicy. Ugotować budyń na mleku, wystudzić. Następnie zmiksować z margaryną na gładką masę. Biszkopty przekroić: pierwszy na 3 części, drugi na 2. Lekko je nasączyć ponczem, posmarować dżemem i położyć krem. Złożyć w całość tzn. okrągły biszkopt na spód tortu a babkę na górę. Ta część posłuży za suknię dla lalki. Następnie wkładamy w środek babki zawiniętą w folię aluminiową do połowy lalkę. Boki tortu smarujemy pozostałym kremem i obsypujemy wiórkami kokosowymi. Rozpuścić pianki i wgnieść w nie tyle cukru pudru by powstała masa plastyczna. Rozwałkować wałkiem i wycinać potrzebne części ubrania, ozdoby. Lalkę ubrać według własnego pomysłu. Masę można barwić na różne kolory barwnikami spożywczymi. Tortu nie nasączałam za bardzo a masa budyniowa musi być sztywna bo ciężar ubrania lalki jest spory i ciasto mogłoby się rozpaść.