

## torcik porzeczkowy



**KATARZYNA/KATE1980**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| <b>masło</b>                     | 1/2 kostki   |
| <b>cukier</b>                    | 1 szklanki   |
| <b>cukier waniliowy</b>          | 1            |
| <b>jajko</b>                     | 6            |
| <b>mąka</b>                      | 10 dag       |
| <b>mąka ziemniaczana</b>         | 3 łyżki      |
| <b>proszek do pieczenia</b>      | 1/4 łyżeczki |
| <b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b> | 4-5 łyżeczek |
| <b>kremówka</b>                  | 1,5 szklanka |
| <b>wino białe deserowe</b>       | 1/2 szklanki |
| <b>czerwona porzeczka</b>        | 40 dag       |
| <b>czarna porzeczka</b>          | 40 dag       |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło utrzeć z 1/2 szklanki cukru i 2 jajkami. Dodać mąkę i proszek do pieczenia. Piec ok. pół godzinki. porzeczkę opłukać. Żelatynę namoczyć i rozpuścić podgrzewając. Pozostałe żółtka utrzeć z resztą cukru i cukrem waniliowym. Połączyć z winem i żelatyną. Kremówkę i białka z jajek ubić na sztywno i dodać do masy. Następnie wymieszać z porzeczkami. Powstały krem wysmarować na wystudzonym spodzie. Schłodzić w lodówce.