# torcik czekoladowy z rurkami

**GOSIA56**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **Biszkopt** | |
| **jajko** | 3 szt |
| **cukier** | 3 łyżki |
| **mąka** | 2 łyżki |
| **proszek do pieczenia** | 1/2 łyżeczki |
| **kakao** | 1 łyżka |
| **Masa śmietankowa** | |
| **śmietana 30%** | 750 ml |
| **LIKIER CZEKOLADOWY** | 3//4 szkl |
| **góra tortu** | |
| **LIKIER CZEKOLADOWY** | 1/2 szkl |
| **rurki waflowe** | 2 op |
| **Żelatyna wieprzowa Prymat** | |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka oddzielamy od zółtek ubijamy bialka dodajemy stopniowo cukier nastepnie zółtka jeszcze trochę ubijamy.Do ubitych jajek dodajemy przesianą makę z kakao i proszkiem do pieczenia,delikatnie mieszamy wylewamy do tortownicy wyłozonej papierem26/28cmwkładamy do nagrzanego piekarnika na 20 minut 175 st. Biszkopt musi wystygnąć 4 łyżeczki zelatyny rozpuszczamy w małej ilosci zimnej wody mieszamy i zostawiamy chwilę az napęcznieje. Następnie zalewamy zelatyną wrzatkiem mieszamy i studzimy, wody tez tylko tyle aby zelatynę rozmieszać. Ubijamy smietanę jezeli lubimy słodki to mozna dodać cukier 2 łyzki.,do ubitej dobrze smietany wlewamy zelatynę mieszamy .Na biszkopt zakładamy opaskę aby rórki miały oparcie.Odejmujemy 2-3 łyzki smietany , posmarowac brzeg biszkoptu aby ustawić rurki waflowe.A do reszty smietany wlewamy likier czekoladowy mieszamy jak zacznie tężec wylewamy do tortownicy wyłozonej rurkami. Wstawiamy do lodówki. Moczymy 2 łyzeczki zelatyny jak poprzednio w zimnej wodzie,jak napecznieje to zalewamy wrzatkiem studzimy lekko i mieszamy zelatynę z likierek ,jak zacznie tężec wylewamy na masę smietankową .Gorę mozna dowolnie udekorować.

POLECAM! !