

torcik naleśnikowy



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto: mąka	20 dag
cukier	5 dag
żółtko jajek	
jajko	
mleko	300 ml
drożdże	2 dag
margaryna	2 dag
skórka z cytryny	1
cukier waniliowy	
skórka z pomarańczy lub limonki	1
Nadzienie:	1,5 szklanki
kremówka	1,5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozpuścić w letnim mleku a następnie połączyć z pozostałymi składnikami. Odstawić do wyrośnięcia. Na patelni smażyć trochę grubsze naleśniki. Kremówkę ubić z cukrem waniliowym i dodać skórkę pomarańczową. Delikatnie wymieszać. Ostudzone naleśniki przekładać masę i dowolnymi owocami np. maliny, truskawki, poziomki czy drylowane wiśnie. W ten sposób ułożyć kilka warstw.