

TORCIK KAWOWY



SORSZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2 łyżka
suchy razowiec	kromka
cukier puder	6 łyżka
jajko	6 sztuka
kawa rozpuszczalna	2 łyżka
cukier	12 dkg
woda	
kawa	5 (drobno mielona)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

razowy chleb mielimy.żółtka ucieramy z pudrem na puszystą masę.dodajemy łyżkę zmielonego razowca,mąkę i kawę.na końcu dodajemy ubitą pianę z białek.masę wylewamy do tortownicy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej kaszką.pieczemy 40 minut. na polewę gotujemy syrop z cukru i wody.studzimy i po dodaniu kawy mieszamy łyżką aż masa zgęstnieje