

Torcik



AGNIESZKA-87-25



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

jaja	12 szt
cukier	12 łyżek
mąka pszenna	12 łyżek
kakao	6 łyżek
olej	5 łyżki
proszek do pieczenia	3 łyżki
ocet	3 łyżki

Masa I

masło	1 szt
budyń waniliowy	1 szt
mleko	0,5 litra
cukier	3 łyżki

Masa II

masło	1 szt
budyń śmietankowy	1 szt
cukier	3 łyżki
kakao	3 łyżki
mleko	0,5 litra

DODATKOWO:

wiórki kokosowe	do dekoracji
orzechy włoskie	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biskopt:

Białka ubijamy z cukrem, gdy ubite dodajemy żółtka i resztę składników i delikatnie mieszamy, wylewamy na blachę 25/36 i pieczemy około 30 minut w 180 stopniach. Gdy zimny przekrawamy na 3 części.

Masa I

Budyń gotujemy z cukrem na mleku. Masło ucieramy i dodajemy po trochu chłodnego budyniu.

Masa II:

Budyń gotujemy na mleku z cukrem, gdy zimny ucieramy z masłem i kakao.

Przełożenie ciasta:

Biskopt- masa I- Biskopt- masa II- biskopt- polewa i dekorujemy kokosem orzechami, pozostawiamy trochę mas i również nimi dekorujemy boki i wierzch.