

Torcik ze śliwkami



MIGOTKA69



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	4 szt
cukier	625 g
mąka	125 g
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
cukier puder	1 szklanka
mleko gorące	1 szklanka
margaryna	1 kostka
śliwki	2 - 2,5 kg
Masa marshmallowa	
rurki	700 g
pisaki spożywcze / posypka	
świeczki	
lukier	2 zielony

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt:

4 jaja

125 g cukru

125 g mąki

1/2 łyżki proszku do pieczenia

Ze składników na biszkopt zrobić ciasto i piec ok 35 minut w temp.p 160 stopni

Masa

Zagotować mleko, Kasia extra utrzeć z Kasia roślinnym na puszystą masę.

Do Kasia dodawać stopniowo po łyżce gorącego mleka i łyżce cukru pudru, aż do wyczerpania mleka i cukru ciągle mieszając.

Miksuje się robotem, czym dłużej się ubija, tym puszysta jest masa.

Do masy dodać olejku.

Gotową masą przekładać tort.

Śliwki

umyć śliwki (węgierki) wyjąć pestki wsadzić do garnka i mieszając gotować na wolnym ogniu aż się rozprażą. Ostudzić i przetrzeć w celu pozbycia się skórek. Przetartą masę wsadzić ponownie do garnka i dodać cukier. Gotować do momentu zgęstnienia.

Upieczony biszkopt przekroić na 3 płaty

1 płat nasączyć i wyłożyć na niego powidlą przykryć 2 płatem

na 2 płat wyłożyć masę przykryć 3 płatem który należy połączyć lukrem.

boki tortu z trzech stron obkładamy rurkami

przygotowaną masę marshmallow rozwałkować na ok 1-2 mm grubości i odpowiednio dociąć tak aby zasłaniała przód tortu. Z pozostałej masy marshmall można coś ulepić/ wyciąć (u mnie trawka przy płocie) Na płacie masy mazakami spożywczymi wykonać napis lub coś narysować.

Jeśli nie możesz nabyć takiej masy podaję przepis

Masa marshmallow

opakowanie pianek marshmall

200 g cukru pudru

łyżka wody (zimnej)