

Torcik ajerkoniakowo-bananowy



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

jaj	6
cukru pudru (250ml szklanka - ja dodaje 3/4 szkl),	1 szklanka
mąki pszennej	3/4 szklanki
kakao (1/4 szklanki),	3 łyżki
cukru waniliowego	2 łyżeczki
proszku do pieczenia	1 łyżeczka
szczypta soli	
cukru	2 łyżki
soku z cytryny	1 łyżeczka
tluszcz i maka do przygotowania formy	
dżem śliwkowy	150 g
woda ciepła	250 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oddzielić żółtka od białek. Ubij białka z odrobiną soli na sztywno, następnie dodaj cukry i dalej ubijaj. Dodaj żółtka i aromat, delikatnie ale dokładnie wymieszać, najlepiej drewniana łyżka. Masę przesiał z proszkiem, dokładnie wymieszać z kakao i dodawać do jajek stopniowo, cały czas mieszając. Formę do pieczenia natłuszczyć i posypać makiem (tortownica o średnicy 26cm). Wstawiamy do nagrzanego piekarnika (200) i pieczemy w 180-190 stopniach przez 25-30 minut. Po upieczeniu, wyjmujemy z piekarnika, odstawiamy do ostygnięcia, przewracamy formę z biszkoptem 'do góry nogami' i ostrożnie wyjmujemy placek. Robimy poncz - wodę lekko podgrzewamy, rozpuszczamy w niej cukier i dodajemy sok z cytryny (można dodać 1-2 łyżki wódki). Biszkopt kroimy wzdłuż na pół, tak aby powstały dwa placeki jednakowej wielkości i nasączamy równomiernie za pomocą łyżki, przygotowanym ponczem. Masę ajerkoniakową przygotowujemy wg opisu na opakowaniu i dzielimy na pół. Banany kroimy w ok 0,5cm (lub trochę większe) kawałki i skrapiamy dokładnie sokiem z cytryny. Dżem lekko podgrzewamy (jeżeli są problemy z rozsmarowaniem) i smarujemy nim pierwszy, spodni placek. Na dżem układamy banany, które smarujemy warstwą masy ajerkoniakowej (nie dotykając do brzoju, tak ok 1 cm od brzoju). Przykrywamy drugim biszkoptem (gładką częścią na wierzchu), smarujemy cienką warstwą masy, układamy pozostałe banany i dekorujemy pozostałą masą (użyłam zestawu do dekoracji tortów). Schładzamy w lodówce i przechowujemy w chłodnym, ciemnym miejscu. Jako poncz, można dodać syrop z brzoskwiń lub ananasa z puszek.