

Torcik urodzinowy



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	9 szt
cukier	9 szt
mąka	9 szt
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
krem do tortów czekoladowy	2 opak
krem do tortów truskawkowy	2 opak
krem do tortów śmietankowy	2 opak
wiórki kokosowe	1 opak
spirytus	1 kieliszek
sok cytrynowy	2 łyżki
dekoracje do tortu dowolne	
woda	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biskopt

Białka oddzielić od żółtek.

Z białek ubić pianę z cukrem na sztywno, dodawać stopniowo żółtka i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, delikatnie wymieszać.

Ciasto przelać do blachy wysmarowanej tłuszczem, piec w 180 stop, przez 30 minut.

Krem

Kremy przyrządzić według przepisu na opakowaniu.

Poncz

Wodę gotowaną, ostudzoną połączyć ze spirytusem, sokiem z cytryny, olejkiem zapachowym.

Gotowy biskopt, przekroić na 3 części.

Każdy blat biskoptu dobrze nasączyć, posmarować każdy blat innym kremem. Wierzch tortu posmarować kremem śmietankowym i dobrze obsypać wiórkami kokosowymi. Udekorować według uznania.

