

Torcik Martusi



PLOCIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

rum	0,5 szklanka
wiśnie bez pestek	1 słoik
mleko	300 ml
margaryna	100 g
czekolada starta	do posypki
ajerkoniak	
Biszkopt	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto biszkoptowe przekroić na 3-4 plastry, nasączać rumem lub innym alkoholem. Międzyczasie przygotować krem do ciasta - do wysokiego naczynia wlać zimne mleko oraz zawartość kremu do tortów i miksować przez 2 minuty. Potem dodawać stopniowo Kasia ciągle dalej miksując do uzyskania gładkiej konsystencji. Tak przygotowany krem nałożyć na każdy krążek biszkoptu wraz z wiśniami. Ostatni krążek biszkoptu posmarować kremem a następnie posypać wiórkami czekolady.