Przepis dnia III, odc. 35: Torcik z kremem waniliowo-kawowym



DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników	
jajko	6 szt.
cukier	200 g
sok z cytryny	2 łyżki
skórka z cytryny	1 łyżeczka (startej skórki)
Kawa zbożowa Inka	1 łyżeczka
woda	2 łyżki
mąka tortowa	60 g
Soda oczyszczona Prymat	2 łyżeczki
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
kurkuma	1/4 łyżeczki
masło	1/2 łyżki (do tortownicy)
Nadzienie waniliowo-kawowe	
cukier	100 g
Kawa zbożowa Inka	60 ml
likier kawowy	60 ml
żółtko jajek	3 szt.
masło	170 g
wanilia	1 laska

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1	Kawę rozpuścić w gorącej wodzie.
KROK 2	Żółtka ubić, dodać rozpuszczoną kawę, cukier, sok z cytryny i startą skórkę z cytryny. Następnie dodać sól, sodę, kurkumę i przesianą mąkę.
KROK 3	Białka ubić na sztywną pianę, dodać do masy z żółtek i delikatnie wymieszać, by nie zaburzyć struktury ubitych jajek. Ciasto przełożyć do posmarowanej masłem i oprószonej mąką formy do pieczenia o średnicy 23 cm, a następnie piec 20 minut w temperaturze 180°C.
KROK 4	W małym rondelku rozpuścić cukier, kawę, likier i ziarna z jednej laski wanilii. Podgrzewać aż utworzy się gęsty syrop.
KROK 5	Żółtka najlepiej ubić na parze. Następnie dodać masło, cukier puder i syrop.
KROK 6	Biszkopt przekroić w poprzek na 2-3 części i przesmarować masą, tworząc torcik. Odstawić do schłodzenia.
KROK 7	Następnie wierzch smarujemy kwaśną śmietaną i dekorujemy świeżymi owocami.
KROK 8	Całość posypujemy cukrem pudrem wymieszanym z cynamonem i kawą zbożową.