

TORCIK



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	6 szt
mąka	1 szkl
mąka ziemniaczana	1 łyżka
cukier	1/2 szkl
ocet	1/2 łyżeczki
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
mleko	0,60 l
sernik na zimno,ale nie błyskawiczny	1 opak
spirytus 95% do nasączenia ciasta	
sok ze świeżej cytryny do nasączenia ciasta	
wiórki kokosowe	1 opak
woda letnia	0,60 (przegotowana, posłodzona)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

BISZKOPT

Białka oddzielić od żółtek, ubić pianę na sztywno w trakcie ubijania dodać cukier, żółtka, ocet a na końcu obie mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia.

Piec 35 minut w 170 stopni.

Po upieczeniu biszkopt przekroić na 3 placki.

KREM

Sernik na zimno przygotować według przepisu na opakowaniu.

PONCZ

Woda, spirytus, sok z cytryny, olej rumowy, wszystko dobrze wymieszać, dobrze nasączyć placki.

Placek nasączony na to krem.

Wierzch ciasta nasączyć na to krem, cały tort nasmarować kremem i obsypać wiórkami kokosowymi, przystroić tort.

Jeść dopiero następnego dnia.

