

Świąteczny torcik cytrynowy



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

maki pszennej (szklanka o poj. 250ml),	3 szklanki
cukru (lub 1 szkl. cukru i 3 łyżki miodu)	1,5 szklanki
mleko	1 szklanka
jajko	3
cukru wanilinowego (większa paczka lub 2 małe),	16 g
proszku do pieczenia	2 łyżeczki
cynamonu	2 łyżeczki
masła (pół kostki),	125 g
mleko	1,5 szklanki
cukru	1/3 szklanki
cukru wanilinowego	8 g
cukru pudru	1 łyżka
soku z cytryny	2 łyżeczki
wódki	2 łyżki
gorzkiej czekolady (dobrej jakości),	100 g
masła	50 g
dżem śliwkowy	200 g
kasza manna	4 czubate łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie ciasta: Masło rozpuścić i przestudzić. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia. Jajka utrzeć z płynnym masłem i cukrami. Dodac mleko, cynamon, zmiksować. Miksując, dodawać partiami mąkę i ubijać do całkowitego połączenia ciasta. Mąkę, można też dodawać, mieszając ciasto łyżką. Formę do pieczenia (na wieniec) smarujemy tłuszczem i posypujemy mąką. Przekładamy ciasto do formy i wstawiamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy ok 45 minut w 180 stopniach. Po upieczeniu wyjmujemy ciasto z piekarnika i odstawiamy w chłodne miejsce do ostygnięcia. Wyjmujemy ciasto z formy i kroimy tak, aby powstały 3 równe placki. Masa grysikowa: Szklankę mleka zagotować z cukrami. Do pozostałej, połowy szklanki mleka, dodać kaszę i przelać do wrzącego mleka, dokładnie wymieszać, mieszając gotować kilka minut, na niewielkim ogniu. Ostudzić. Masło rozpuścić i przestudzić, następnie jeszcze płynne, utrzeć z cukrem pudrem na puszystą masę, po czym stopniowo, po łyżce, ciągle mikszując, dodawać wystudzony grysik. Na koniec dodajemy alkohol i sok z cytryny, dokładnie mieszając łyżką. Polewa czekoladowa: Masło roztopiamy w rondelku i wrzucamy polamaną czekoladę. Podgrzewamy, często mieszając do jednolitego połączenia się składników. Zdejmujemy z ognia i wkrótce wylewamy na ciasto. Polewac ciasto, kiedy masa jest ciepła. Po przekrojeniu ciasta na 3 części, na pierwszy, spodni placek, kładziemy dżem i równomiernie go rozsmarowujemy. Przykrywamy drugim plackiem, którego wierzch, smarujemy masą grysikową. Przy smarowaniu placków, uważamy, aby kładziona masa, nie dotykała brzegów ciasta, aby uniknąć nieestetycznego wypłynięcia masy na brzegi placków. Przykrywamy ostatnim plackiem, który polewamy ciepłą (w razie potrzeby podgrzać) polewą czekoladową. Ciasto przetrzymujemy w dość chłodnym i ciemnym miejscu. Wieniec jest dość wysoki. Użyłam formy o średnicy 26cm. Torcik jest dekoracyjny, smaczny i aromatyczny. Przez kilka dni zachowuje świeżość, nie czerstwieje, nie robi się suchy. Szczerze polecam.