torcik bez pieczenia

MARZENCIA2007

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	1 szt
żółtko jajek	5 szt
serki homogenizowane(waniliowe)	3 szt
2 łyżki żelatyny rozpuszczonej w 1/2 szklance ciepłej wody	- -
masło	1 kostka
mleko w proszku	2 szklanki
cukier	3/4 szklanki
biszkopty okrągłe	3 paczki
kawa	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zaparzyć kawę w 1szklance wody i ostudzić, jajka ubić z cukrem na parze do białości i wystudzić, utrzeć masło, potem dodawać po trochę ubite jajka i ucierać, potem dodać serki i mleko w proszku ciągle mieszając na koniec dac wystudzoną żelatynę.

Biszkopty ułożyć w foremce nałożyć masę potem dać biszkopty nasączyć je kawą dac masę potem znowu biszkopty z wierzchu polać czekoladą lub dac kolejną warstwę masy.

Teraz do lodówki i po godzinie można juz jesć!