

TORCIK BRZDAĆ biszkopt z kremem



JADWIGA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4
mąka pszena	0,5 szklanki
mąka ziemniaczana	0,5 szklanki
cukier	1 szklanka
proszek do pieczenia łyżeczka	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki podane są do biszkopta:

Wszystkie składniki ucieramy i wkładamy do blachy. Pieczemy.

Krem:

2 jaja, łyżka mąki ziemniaczanej, 3/4 szklanki mleka, 3/4 szklanki cukru, 1/2 kostki margaryny. 2 łyżki kakao, kieliszek wódki

Żółtka i cukier oraz mleko wymieszać - podgrzewać na małym ogniu. Przestudzić. Utrzeć tłuszcz z kakao, dodawać stopniowo masę. Na końcu delikatnie mieszając dodać ubitą pianę.

Upieczony biszkopt dzielimy a 3 części.

Każdy krążek nasycić osłodzoną herbatą i wódką, przełożyć kremem. Tort posypać czekoladą, kokosem lub orzechami i migdałami.