

## Torcik jabłkowy



**IZABELA29**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| <b>masło lub margaryna</b> | 1 kostka     |
| <b>żółtka jaj</b>          | 2            |
| <b>cukier puder</b>        | 1 szklanka   |
| <b>cukier</b>              | 1 łyżka      |
| <b>galaretka</b>           | 1            |
| <b>Biszkopt</b>            | 2 krążki     |
| <b>wódka</b>               | 50 ml.       |
| <b>jabłko kwaśne</b>       | 6 kilka szt. |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przyrządzić galaretkę według przepisu na opakowaniu i odstawić do ostygnięcia,.  
Jabłka obrać ,zetrzeć na tarce o dużych oczkach i lekko odcisnąć z nich sok do garnuszka.  
Do soku dodać 3-4 łyżki przegotowanej wody ,alkohol,wsypać cukier i wymieszać.  
Miękkie masło utrzeć najlepiej mikserem z cukrem pudrem i żółtkami na puszystą masę,następnie starannie wymieszać z jabłkami.  
Krążek ciasta włożyć do tortownicy średniej wielkości ,nasączyć połową przygotowanego płynu i równomiernie pokryć połową kremu.  
Na kremie ułożyć drugi krążek biszkoptu lekko przyciskając i nasączyć resztą płynu i posmarować pozostałym kremem.  
Zalać torcik galaretką i wstawić na 2 godziny do lodówki .Kroić nożem maczanym w gorącej wodzie.