

Torcik urodzinowy

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Torcik z bitą śmietaną.

Czas przygotowania: 1 godzina

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- mąka - 25 dag
- masło - 17 dag
- orzechy (migdały) - 10 dag
- cukier puder - 10 dag
- żółtka - 4 szt.
- alkohol - 1 łyżka(i)
- bita śmietana - 1 l
- wiśnie koktajlowe (mogą być konfitury) - do ozdoby

Etapy przyrządzenia:

1. Posiekać mąkę z masłem i cukrem. Dodać żółtka, zmielone orzechy (migdały), zagnieść ciasto. Schłodzić, rozwałkować, ułożyć w tortownicy.
2. Upiec na złoto w 200 stopniach C.
3. Ciasto skropić alkoholem zmieszonym z łyżką wody i cukru. Na wierzch wycisnąć szprycą rozetki bitej śmietany, udekorować wiśniami.

