

Torcik z brzoskwiniami

Przepis dodany przez użytkownika trini6



torcik

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka pszenna - 17 dag
- jajka - 5 szt.
- cukier puder - 20 + 2 łyżki dag
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- sól -
- śmietana - 1/2 l
- brzoskwinie - 1 puszka(i)
- żelatyna - 2 łyżeczka(i)
- cukier waniliowy -

Etapy przyrządzania:

1.



Żółtka zmiksować z cukrem pudrem na puszystą masę

2.



Białka ubić ze szczypta soli na sztywną pianę

3.



Połączyć z masą żółtkową

4. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, przesiać do ciasta, całość delikatnie wymieszać łyżką. Totroownicę natłuścić, obsypać mąką, wlać ciasto, piec ok 25 min w temp 180 C, ostudzić, przekroić na 2 krążki

5.



Śmietanę ubić z 2 łyżkami cukru pudru oraz cukrem waniliowym

6.

Żelatynę rozpuścić w małej ilości gorącej wody, połączyć ze śmietaną. Brzoskwinie odsączyć z zalewy, połowę odłożyć, resztę pokroić na kawałki, dodać do kremu

7.

Krażki ciasta przełożyć połową kremu, resztą posmarować wierzch i boki tortu, udekorować brzoskwiniami

