TORCIKI KREMOWE

Dodano: 2010-01-01 14:34:37
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1448 razy.

Składniki ciasta :
20 dag maki,
8 dag zmielonych migdałów,
12 dag cukru,
15 dag masła,
pół łyżeczki cynamonu,
1 łyżeczka proszku do pieczenia.

Składniki kremu :
1 1/2 szklanki mleka,
10 dag cukru,
1 paczka budyniu waniliowego,
1 żółtko.

Składniki lukru :
2 dag czekolady,
pół łyżeczki kakao,
2 łyżki wody,
3 łyżki cukru pudru.

Do przełożenia :
konfitura z wiśni lub rodzynki.

Z podanych składników wyrobić dość gęste ciasto, rozwałkować je cienko, wyciąć kieliszkiem krążki, ułożyć na blasze lekko wysmarowanej tłuszczem i piec na kolor jasnożółty. Po przestudzeniu łączyć po dwa krążki, przekładając je warstwą osączonej konfitury lub namoczonymi rodzynkami oraz kremem waniliowym. Powierzchnię torcików pokryć lukrem czekoladowym i ewentualnie posypać cukrem pudrem.

Przygotowanie kremu waniliowego. Ugotować - zgodnie z przepisem - budyń waniliowy, dodać 1 żółtko i mieszać do ostygnięcia.

Przyrządzanie lukru czekoladowego. Utartą czekoladę dobrze wymieszać z kakao, ciepłą wodą i cukrem pudrem. Smarować nim powierzchnię torcików.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD