



Torcik z dyniowym kremem

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 1 porcja

Składniki:

składniki ciasta: -

mąka tortowa - 1 szklanka

masło - 5 dag

cukier - 2 łyżka

mleko - 3 łyżka

kakao ciemne - 1 łyżka

jajka - 2 szt.

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

sól - - szczypta

krem dyniowy: -

serek mascarpone - 25 dag

puree z dyni - 10 dag

galaretka pomarańczowa - 1 opakowanie

cukier puder - 3 łyżka

woda - 150 ml

krem śmietankowy: -

galaretka wiśniowa - 1 opakowanie

woda - 0,5 szklanka

śmietanka kremówka 200 ml - 1 opakowanie

poncz: -

woda - 100 ml

cukier - 1-2 łyżeczka

sok z pomarańczy - 2 łyżka

pozostałe składniki: -

powidła śliwkowe - 4 łyżka

pestki granatu - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żółtka oddzielić od białek. Białka ze szczyptą soli ubić na sztywno. Masło, cukier, kakao i mleko zagotować, ostudzić, dodać żółtka, mąkę z proszkiem do pieczenia, zamieszać. Następnie połączyć z ubitą pianą delikatnie mieszając.

Tortownicę o średnicy 24 cm wyłożyć papierem do pieczenia, wylać ciasto. Piec w temp 180 stopni do suchego patyczka około 20-25 minut.

KROK 2: Z upieczonego ciasta usunąć wierzchnią skórkę, (odłożyć, pokruszyć). Krążek ciasta skropić ponczem przygotowanym z wody, soku pomarańczowego i cukru, posmarować powidłami.

KROK 3: Galaretkę pomarańczową rozpuścić

w gorącej wodzie, ostudzić.

Serek mascarpone zmiksować z cukrem pudrem na gładki krem. Następnie dodać puree z dyni i przestudzoną galaretkę, dokładnie wymieszać.

KROK 4: Od razu wyłożyć na krążek ciasta posmarowany powidłami, wyrównać.

KROK 5: Galaretkę wiśniową rozpuścić we wrzącej wodzie, odłożyć do ostudzenia. Śnieżkę wsypać do pół szklanki zimnego mleka, ubić na sztywno, pod koniec ubijania dodawać stopniowo płynną galaretkę i od razu wyłożyć na krem dyniowy.

Śmietaną kremówkę ubić, dodając stopniowo rozpuszczoną i przestudzoną galaretkę.

KROK 6: Torcik po wierzchu posypać okruchami pokruszonego ciasta i pestkami granatu, schłodzić.