Torcik

FAMILY

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

45 min | średni | 6 porcji

Składniki:

Ciasto: -
mąka pszenna - 75 g
młody jęczmień sproszkowany - 30 g
jajka - 3 sztuki
cukier - 135 g
cukier waniliowy - 1/2 łyzeczki
mąka kukurydziana do posypania formy - trochę
Masa: -
śmietana 30% - 250 ml
jagody - 155 g
cukier puder - 2 łyżeczka
sok z cytryny - 1 łyżka
żelatyna - 1 łyżka
woda gorąca - 25 ml
konfitura jagodowa - 80 g
czekolada gorzka - 70 g
mleko - 5-6 łyżka
płatki czekoladowe do ozdoby -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jajka ubijamy z cukrem do białości. Tu pośpiech nie jest wskazany, ubijamy długo i dokładnie. Powoli dosypujemy mąkę wymieszaną z jęczmieniem. Sposób mieszania masy jajecznej z mąką decyduje w dużej mierze i jakości ciasta. Czynność tę należy wykonywać ruchem kolistym od dna i boków naczynia ku środkowi. Wtedy, choć część piany ulegnie uszkodzeniu, wtłoczone w nią powietrze pozostanie w cieście.

KROK 2: Trzy tortownice 15 cm smarujemy margaryną, spód wykładamy papierem do pieczenia, boki posypujemy mąką kukurydzianą.
Masę dzielimy na trzy równe części i przekładamy do tortownic. Aby placek był równy, należy ciasto rozsmarować od środka do brzegów formy.

Ciasta natychmiast wstawiamy do nagrzanego piekarnika max. 180 C.
Pieczemy do lekkiego przyrumienienia ok. 20 min. Studzimy.

KROK 3: Jagody opłukać i przełożyć na sitko.
Żelatynę rozpuszczamy w gorącej wodzie.
Śmietanę ubijamy na sztywno, dodajemy cukier, sok z cytryny, jagody i na koniec płynną żelatynę.

KROK 4: Przystępujemy do składania ciasta.
Pierwszy krążek biszkoptu smarujemy 2-3 łyżki konfitury, potem delikatnie nakładamy i rozprowadzamy kilka łyżek masy. Nakładamy drugi krążek, lekko dociskamy, nadmiar masy rozsmarowujemy po bokach. Znów nakładamy konfiturę, masę, identycznie postępujemy z trzecim krążkiem. Na górze kładziemy ostatnią warstwę masy śmietankowej.

KROK 5: Na około torcika układamy i lekko dociskamy chipsy czekoladowe.
Górę polewamy chłodną ale jeszcze płynną czekoladą rozpuszczoną z mlekiem.
Wstawiamy do lodówki, najlepiej na kilka godzin.
Smacznego.