# Torcik kakaowo-makowy z budyniowym kremem

Stokrotka

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

## Warto wiedzieć:

120 min | średni | 10 porcji

## Składniki:

- jajka - 5 szt.
- cukier kryształ - 5 łyżka
- mąka tortowa - 5 łyżka
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- olej - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kakao - 2 łyżka
- masa makowa - 2 łyżka
- aromat migdałowy - 1/2 łyżeczka
- KREM -
- mleko - 500 ml
- laska wanilii - 1/2 szt.
- budyń śmietankowy - 1 szt.
- mąka krupczatka - 3 łyżka
- żółtka - 2 szt.
- cukier - 3 łyżka
- masło - 10 dag
- polewa czekoladowa gotowa - 1 szt.
- orzechy posiekane - 2-3 łyżka

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Dna w 2 tortownicach o średnicy 24 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Całe jajka wybić do miski, dodać cukier i ubijać do białości nad garnkiem z gotującą się wodą. Następnie zdjąć z pary i ubijać do ostudzenia.

*KROK 2:* Mąki przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia ( 1 łyżkę mąki odłożyć) i delikatnie wmieszać do masy jajecznej.

*KROK 3:* 1/3 ciasta wymieszać z masą makową, łyżką mąki i aromatem, wylać do 1 tortownicy.

*KROK 4:* Resztę jasnego ciasta wymieszać z przesianym kakao i olejem, przełożyć do drugiej tortownicy.

*KROK 5:* Obie formy z ciastem wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 180 stopni około 12-15 minut. Zimny ciemny biszkopt przekroić wzdłuż na 2 krążki.

*KROK 6:* Krem
Mleko zagotować z laską wanilii i masłem. Do drugiego garnka wsypać mąkę krupczatkę, budyń, cukier, dodać żółtka, zamieszać. Do mąki z żółtkami powoli wlewać wrzące mleko ciągle ucierać przez kilka minut, na bardzo małym ogniu.

*KROK 7:* Jeszcze ciepły krem wyłożyć na biszkopty, wyrównać, odłożyć do lodówki na 1-1,5 godziny.

*KROK 8:* Zimny torcik oblać polewą czekoladową i posypać posiekanymi orzechami.