Torcik z adwokatowym kremem

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | średni | 12 porcji

Składniki:

Krem -
mleko - 3 szklanka
mąka tortowa - 4 łyżka
żółtka - 4 szt.
budyń śmietankowy - 1 szt.
adwokat - 1/3 szklanka
cukier z wanilią - 1 łyżka
masło - 10 dag
żelatyna - 3 łyżeczka
cukier puder - 3 łyżka
rodzynki - 10 dag
Pianka czekoladowa -
śnieżka - 1 szt.
mleko - 200 ml
czekolada deserowa - 10 dag
śmietan-fix - 1 szt.
pozostałe składniki -
płatki czekoladowe -
gwiazdki cukrowe -
herbatniki - 30 szt.

Dodatkowe info:

Torcik z adwokatowym kremem podawać tylko dorosłym.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Tortownicę o średnicy 22 cm wyłożyć pergaminem, na dno ułożyć herbatniki. Żelatynę wymieszać z 2 łyżkami zimnej wody, gdy napęcznieje, podgrzać. Rodzynki zalać gorącą wodą na 10 minut, osączyć.

KROK 2: Żółtka utrzeć z cukrem pudrem i cukrem z wanilią, dodać mąkę, budyń. wymieszać z 1 szklanką zimnego mleka. 2 szklanki mleka zagotować, wlać żółtka z mąka i gotować ciągle mieszając przez kilka minut (do zgęstnienia). Do gorącej masy dodać masło, rozpuszczoną żelatynę, wymieszać.

KROK 3: Pod koniec wlać adwokat, wsypać rodzynki, zamieszać.

KROK 4: Połowę kremu wyłożyć na przygotowane herbatniki w tortownicy.

KROK 5: Ułożyć drugą warstwę herbatników.

KROK 6: zalać pozostałym kremem. Wierzch przykryć trzecią warstwą herbatników, odłożyć do lodówki do ostudzenia.

KROK 7: Pianka czekoladowa Mocno schłodzone mleko ubić ze śnieżką według przepisu na opakowaniu. Następnie dodać śmietan-fix, rozpuszczoną w kąpieli wodnej, przestudzoną czekoladę. Gotową piankę wyłożyć na zimny torcik,posypać płatkami czekoladowymi i odłożyć do lodówki.

KROK 8: Torcik ozdobić według własnego uznania, pokroić schłodzony..