




## Torcik z kaszy manny

 Renixx

Polecane na: [desery, przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

### Składniki:

kasza manna - 1 szklanka

cukier - 1/2 szklanka

mleko - 1 litr

czekolada gorzka (lub 2 łyżki  
kakao) - 100 g

aromat rumowy - 1/2 łyżeczka

masło - 50 g

galaretka cytrynowa - 40 g

herbatniki - 100 g

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Galaretkę rozpuścić według opisu na opakowaniu. Mleko z cukrem i masłem zagotować, wsypać kaszę manną, ciągle mieszając gotować około 7-8 minut. Następnie zdjąć z ognia, podzielić na trzy części. Jedną część kaszki pozostawić białą, wymieszać z aromatem. Do reszty dodać rozpuszczoną czekoladę lub kakao i wymieszać. Na dnie foremki ułożyć herbatniki, wyłożyć połowę ciemnej kaszki. Następnie wylać kaszkę białą i przykryć ciemną, ostudzić. Na zimną wylać tężejąca galaretkę, wstawić do lodówki do stężenia.