

Szybki torcik na zimno



Autor: **Kaasia77**

Przepisów: **13** Ocena: **45**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 250 g masła roślinnego
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka mleka
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 3 jajka
- 1 łyżka kakao
- 2 ulubione galaretki owocowe
- 1 duża puszka np. brzoskwiń lub 250 g ulubionych owoców świeżych lub z kompotu
- 8 łyżeczek żelatyny
- 1/2 szklanki zimnej wody

Sposób przygotowania:

- 1 Galaretki rozpuszczamy w 750 ml gorącej wody, odstawiamy do ostygnięcia. Żelatynę moczymy w 1/2 szklance wody, odstawiamy do czasu aż napęcznieje. Owoce osączamy. Przygotowujemy tortownicę o średnicy 24 cm.
- 2 Masło ucieramy z cukrem, cukrem waniliowym i jajkami.
- 3 Podgrzewamy mleko i rozpuszczamy żelatynę. Mleko nie może być za gorące ale dość ciepłe. Ciepłe mleko z żelatyną wlewamy do masy z masła. Całość dzielimy na dwie równe części. Jedną szybko wlewamy do formy i wstawiamy do lodówki. Do drugiej dodajemy kakao i wlewamy na pierwszą warstwę gdy ta zrobi się twarda. (nie za twarda bo wierzchnia warstwa będzie się zsuwać). Od razu układamy owoce.
- 4 Teraz kolej na galaretkę. Na ściągnięty wierzch torcika wlewamy ją gdy jest już zimna ale jeszcze nie zaczęła tężeć. (Ważne aby nie wlewać jej na zbyt twardą wierzchnią warstwę bo będzie się zsuwać).
Czekamy 2-3 godziny
- 5 Do torcika możemy użyć ulubionych owoców, ulubionych galaretek lub bakalii. Mnie najbardziej smakuje z galaretką agrestową i agrestem z kompotu własnej roboty lub z pierwszych polskich truskawek i galaretką truskawkową.

Twoje notatki do przepisu: