

# Torcik na kefirze



Autor: **kucharka-amatorka**  
Przepisów: **339** Ocena: **4103**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 250 g mąki pszennej
- 250 g kefiru (temperatura pokojowa)
- 3/4 szkl. cukru trzcinowego
- 2 jajka wiejskie (temperatura pokojowa)
- 2 łyżki kakao
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 1 1/2 łyżeczki sody
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- krem:
  - 250 g śmietanki 30%
  - 250 g serka mascarpone
  - 1/2 szkl. cukru pudru
- dodatkowo:
  - 1/2 tabliczki gorzkiej czekolady

## Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiać z sodą i proszkiem do pieczenia do miski. Dodać kakao, cukier, jajka, ekstrakt waniliowy i kefir. Całość dokładnie wymieszać trzepaczką. Masę przelać do tortownicy, o średnicy 24 cm, wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w nagrzanym piekarniku do 180 st. C 45-50 minut. Po upieczeniu i wystudzeniu przekroić na dwa blaty. Śmietankę ubić końcówkami miksera. Gdy zacznie tężeć dodać cukier puder. Jeszcze chwilę ubijać. Odłożyć mikser. Przy pomocy trzepaczki wkręcić po łyżce serek mascarpone. Posmarować kremem pierwszy blat. Nałożyć drugi i również posmarować kremem wierzch tortu i boki. Czekoladę zetrzeć na tarce. Obsypać torcik. Ciasto dać do lodówki na kilka godzin, najlepiej na całą noc.



Twoje notatki do przepisu: