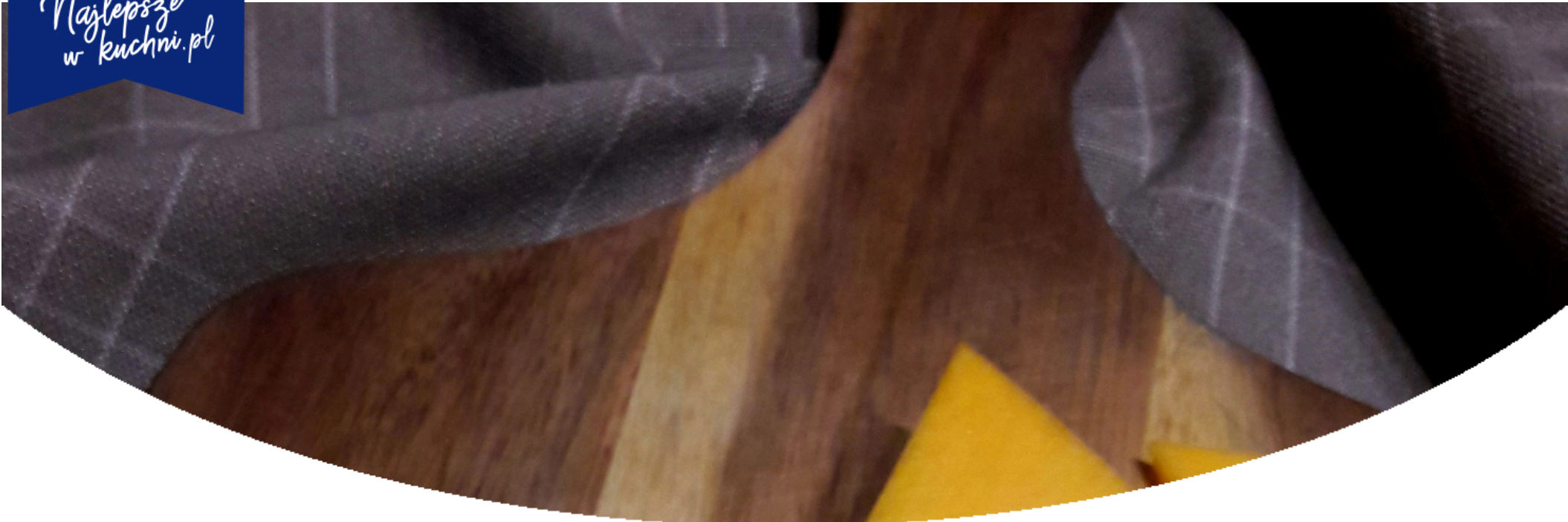




Torcik z Dyni

Autor: isiaw123

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Biskopt

Białka ubić na sztywno, dodać żółtka i cukier.Dodać mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia i lekko wymieszać.Wylać na formę do pieczenia.Piec w temp. 160-180 st C ok 30.40 min. Po upieczeniu i wystygnięciu przekroić na pół

Masa dyniowa

Puree z dyni wymieszać z przyprawami dodać śmietanę kremówkę ubić na sztywno z cukrem pudrem

Masa kremowa

Szklankę mleka zagotować . Pozostałe mleko połączyć z cukrem, mąką, dodać do gotującego się mleka, chwilę gotować. Masło zmiksować ,dodać stopniowo ostudzony budyń, dalej miksując.

Wskazówki

Na jeden biskopt kładziemy masę Dyniową przykrywamy i kładziemy masę kremową przyozdabiamy prażonymi pestkami dyni i wiórkami kokosowymi oraz wykonanymi z dyni startej na tarce. Całość wkładamy do lodówki żeby stężało

Ciasto

- 6 jaj
- 1 szklanka cukru kryształu
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia

masa Dyniowa

- 400 g puree z dyni
- 230 ml śmietanki kremówki 36% ŁACIATA
- 3 łyżki cukru pudru
- 0,5 łyżeczki cynamonu

Masa kremowa

- 200 g masła ŁACIATE
- 2 szklanki mleka ŁACIATE
- 1/2 szklanki cukru
- 2 łyżki mąki pszennej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 1 opakowanie budyniu waniliowego