

Torcik Kinder

Biskopt:

- 5 jajek
- ¾ szklanki cukru
- ¾ mąki pszennej
- ¼ szklanki mąki ziemniaczanej

Krem:

- 2 żółtka
- 1 szklanka cukru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 1 budyń śmietankowy
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1,5 szklanki mleka
- 1 kostka miękkiej margaryny
- 1 mleczna czekolada

Do dekoracji:

- 2 batoniki Kinder Bueno – białe i brązowe
- 1 Kinder niespodzianka
- 3 czekoladki Kinder Maxi
- 6 cukierków Schoko Bon 's
- 1 opakowanie mini bez
- herbata lub sok do nasączenia
- polewa czekoladowa

Sposób wykonania:

Biskopt:

Białka oddzielamy od żółtek, ubijamy na sztywną pianę. Pod koniec ubijania stopniowo dodajemy cukier. Dodajemy pod koniec żółtka nadal ubijając. Mąki razem wymieszać, przesiać i powoli dosypywać do ciasta (można to zrobić łyżką). Tortownicę o średnicy 22 cm wyłożyć papierem do pieczenia (boków formy niczym nie smarujemy – papierem wykładamy tylko samo dno). Przelewamy masę na ciasto do formy. Pieczemy w temp. 160 – 170 °C około 30- 40 minut - do tzw. suchego patyczka.

Krem:

Żółtka z mlekiem miksujemy, dodajemy cukier, mąkę, budyń i wszystko mieszamy. Gotujemy gęsty budyń. Po ostygnięciu ucieramy z kostką margaryny na puszystą masę. Krem dzielimy na dwie części. Jedną odstawiamy na bok, a do drugiej dodajemy przestudzoną roztopioną czekoladę.

Dekoracja:

Biskopt dzielimy na 3- 4 części. Każdy blat nasączamy herbatą lub sokiem, przekładamy kremem. Resztkę kremu smarujemy dookoła tort. Roztopioną polewę wylewamy na środek tortu i dekorujemy pozostałymi składnikami według własnego uznania.