

Torcik łasucha

Pyszne, czekoladowe ciasto przełożone kremem waniliowym.

o 10 - 12 porcji



średnie

up to 40 Min.



Składniki:

Ciasto:

5 szt. jajek
150 g cukru pudru
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g
Dr. Oetkera
3 łyżki wody (gorącej)
5 - 10 kropli Aromatu rumowego
Dr. Oetkera
150 g mąki
0,5 opak. Przyprawy korzennej
Dr. Oetkera
1 łyżeczka kakao
4 łyżki rumu (do nasączenia)

Krem:

1 opak. Kremu do tortów i ciast
smak waniliowy Dr. Oetkera
300 ml mleka
100 g masła

Do dekoracji:

1 opak. Polewy gotowej
deserowej Dr. Oetkera
1 opak. Polewy gotowej białej Dr.
Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Żółtka utrzeć na pulchną masę z 2/3 cukru pudru, cukrem wanilinowym, aromatem i 3 łyżkami gorącej wody. Białka ubić, z pozostałym cukrem pudrem i wymieszać z masą żółtkową. Mąkę wymieszać z przyprawą korzenną, kakao, przesiać przez sito, dodać do masy. Blachę (23 x 39 cm) wysmarować tłuszczem i wysypać mąką. Ciasto wyłożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.

2 Pieczenie:

Ciasto wtawić do piekarnika.

Piekarnik gazowy: 190 °C

Piekarnik elektryczny: 190 °C

Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy nie powinien być nagrzany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrzany.

Czas pieczenia: o 30 min.

Wystudzone ciasto, przekroić na 2 równe paski, nasączyć rumem.



3 Krem:

Do wysokiego naczynia wlać 300 ml zimnego mleka. Zawartość opakowania kremu wsypać do mleka i miksować przez chwilę na najniższych, a następnie przez 2 minuty na najwyższych obrotach. W oddzielnym naczyniu utrzeć miękkie masło, a następnie dodać je do przygotowanego kremu. Krem nałożyć na jedną połowę ciasta, przykryć drugim pasmem ciasta.

4 Dekorowanie:

Polewy czekoladowe rozpuścić w kąpielu wodnej. Następnie odciąć róg opakowania i wyciskać polewy na wierzchu tortu.

