# Torcik z brzoskwiniami

Przepis dodany przez użytkownika trini6

**torcik**

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

**Potrzebne składniki:**
- mąka pszenna - 17 dag
- jajka - 5 szt.
- cukier puder - 20 + 2 łyżki dag
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- sól -
- śmietana - 1/2 l
- brzoskwinie - 1 puszka(i)
- żelatyna - 2 łyżeczka(i)
- cukier waniliowy -

**Etapy przyrządzania:**

**1.**

Żółtka zmiksowac z cukrem pudrem na puszystą masę

**2.**

Białka ubić ze szczypta soli na sztywną pianę

**3.**

Połączyć z masą żółtkową

**4.** Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, przesiać do ciasta, całość delikatnie wymieszać łyżką. Totrownicę natłuścić, obsypać mąką, wlać ciasto, piec ok 25 min w temp 180 C, ostudzić, przekroić na 2 krążki

**5.**

Śmietanę ubić z 2 łyżkami cukru pudru oraz cukrem waniliowym

**6.** Żelatynę rozpuścić w małej ilości gorącej wody, połączyć ze śmietaną. Brzoskwinie odsączyć z zalewy, połowę odłożyć, resztę pokroić na kawałki, dodać do kremu

**7.** Krążki ciasta przełożyć połową kremu, resztą posmarować wierzch i boki tortu, udekorować brzoskwiniami