

Torcik z brzoskwiniami

data aktualizacji: 2020.07.30 autor: Beata Pierzchała



Składniki: 2 opakowania okrągłych biszkoptów, 2 opakowania budyniu śmietankowego bez cukru, 3 szklanki mleka, 2 łyżki cukru, 2 opakowania galaretki czerwonej, 180 g margaryny, 1 puszka niesłodzonego mleka skondensowanego, 2 galaretki brzoskwiniowe, 4 kostki czekolady mlecznej.

Przygotowanie: W 1 szklance mleka rozrobić budynie śmietankowe i cukier. Pozostałe mleko zagotować, wlać rozpuszczony budyń i mieszając gotować do zgęstnienia. Zdjąć z ognia i wsypać czerwone galaretki w proszku. Dokładnie wymieszać. Zostawić do ostudzenia.

Tortownicę wyłożyć biszkoptami. Margarynę utrzeć i dodawać porcjami ugotowany budyń z galaretką. Masę rozprowadzić na biszkoptach i wstawić do lodówki. Gdy stężeje ułożyć kolejną warstwę biszkoptów.

Galaretki brzoskwiniowe rozpuścić w 2 szklankach gorącej wody, przestudzić. Mleko skondensowane miksować przez około 4 minuty na najwyższych obrotach. Następnie dodać rozpuszczone galaretki. Dokładnie całość zmiksować na jednolitą masę.

Masę wyłożyć na biszkoptach. Wstawić na 2 godziny do lodówki. Schłodzone ciasto posypać tartą czekoladą.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36246-torcik-z-brzoskwiniami>