

# Torcik urodzinowy

Przepis dodany przez użytkownika meg47

## Torcik z bitą śmietaną.

Czas przygotowania: 1 godzina

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

### Potrzebne składniki:

- mąka - 25 dag
- masło - 17 dag
- orzechy (migdały) - 10 dag
- cukier puder - 10 dag
- żółtka - 4 szt.
- alkohol - 1 łyżka(i)
- bita śmietana - 1 l
- wiśnie koktajlowe (mogą być konfitury) - do ozdoby

### Etapy przyrządzenia:

- 1.** 1. Posiekać mąkę z masłem i cukrem. Dodać żółtka, zmielone orzechy (migdały), zagnieść ciasto. Schłodzić, rozwałkować, ułożyć w tortownicy.  
2. Upiec na złoto w 200 stopniach C.  
3. Ciasto skropić alkoholem zmieszany z łyżką wody i cukru. Na wierzch wycisnąć szpryczką rozetki bitej śmietany, udekorować wiśniami.

