

Torcik pomarańczowy

Przepis dodany przez użytkownika russet

Bardzo aromatyczny deser x)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ciasteczka amarettini - 10 szt.
- żółtko - 1 szt.
- cukier - 4 łyżka(i)
- skórka otarta z pomarańczy - 2 łyżeczka(i)
- białko - 1 szt.
- zmielone migdały - 4 dag
- miękkie masło - 1 łyżka(i)
- sok pomarańczowy - 3 łyżka(i)
- likier migdałowy - 2 łyżka(i)
- kremówka - 12 dag
- cukier waniliowy - 1 op.

Etapy przyrządzania:

1. Ciasteczka drobno pokruszyć. Żółtko utrzeć z 1 łyżką cukru, szczyptą soli i łyżeczką skórki z pomarańczy na kremową masę. Stopniowo dodawać mąkę, migdały, pokruszone ciasteczka i masło, dokładnie wymieszać. Niewielką formę do babki natłuścić i wysypać tartą bułką. Nappełnić ciastem, piec 25min w temp. 190°C. Resztę skórki pomarańczowej wymieszać z sokiem i likierem, dodać 1,5 łyżki cukru. Gotować aż powstanie syrop. Schłodzoną śmietankę ubić z cukrem waniliowym. Ostudzoną babkę przekroić na 3 krążki. Spód skropić przygotowanym syropem i posmarować 1/3 ubitej śmietany, przykryć drugim krążkiem, posmarować śmietaną. Przykryć trzecim krążkiem, wierzch i boki tortu posmarować resztą śmietany. Przybrać ozdobami czekoladowymi i kandyzowanymi owocami.