

Mini Torciki na Dzień Kobiet

Moje Panie...

Nadchodzi Dzień Kobiet, międzynarodowe święto NAS WSZYSTKICH KOCHANE.

Mam do Was ogromną prośbę. Poświęćcie ten dzień dla siebie ! Odpuście sprzątanie, naukę, zmartwienia...

Postarajcie się wstać rano z łóżka z uśmiechem na buzi i przeżyć każdą chwilę tego dnia w ten sam szczęśliwy sposób. Nawet jeśli coś się spierniczy, nawet jeśli wylejecie na siebie gorącą kawę, jeśli zatniecie się przy depilacji, Nawet jeśli coś się spierniczy, nawet jeśli wylejecie na siebie gorącą kawę, jeśli zatniecie się przy depilacji, nawet jeśli pojawi się uporczywy pryszcz na Waszych buźkach! Olejcie to! Właśnie wtedy kiedy będziecie miały w czterech literach wszystkie napotkane przeszkody, ten dzień stanie się piękny! Powtarzam...

TO NASZE ŚWIĘTO,

KAŻDEJ Z OSOBNĄ!

Nie przejmujcie się dietą, jeden dzień bez liczenia kalorii to przecież nie przestępstwo i nagle nie utyjemy 15 kg. Następnego dnia wypijecie rano szklankę ciepłej wody z cytryną, albo zjecie łyżkę otrębów i pomożecie naturze przetrawić wszystkie słodkie grzeszki!

Zróbcie sobie domową maseczkę, ubierzcie ulubioną sukienkę, umalujcie się swoimi najlepszymi kosmetykami, zróbcie sobie paznokcie, posłuchajcie „Cztery Pory Roku“ Vivaldiego, potańczcie i pouśmiejcie się do siebie w lustrze. Zobaczcie jakie piękne i cudowne jesteście.

Mam nadzieję, że ten dzień będzie dla Was wyjątkowy!

Aby ułatwić Wam pracę nad wyjątkowymi łakociami, mam dla Was szybki, a co ważne BARDZO PROSTY przepis na mini torciki.

Możecie zrobić go dla siebie i przyjaciółek, ale możecie podsunąć też przepis do wykonania Waszym facetom!!!

Panowie...

Wyzywam Was do tego zdania!!! ☐ Jestem pewna, że dacie radę! Może się wydawać, że przepis jest trudny, czasochłonny... ale to NIEPRAWDA. Panowie kochani bądźcie odważni i pokażcie, że dacie radę ! Dla Waszych ukochanych, niesamowitych i pięknych kobiet.

Trzymam Kciuki!!!

Mini Torciki na Dzień Kobiet

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Śmietanka 30%	1 szklanka = 270g	1 łyżka = 16g
Cukier puder	1 szklanka = 170g	1 łyżka = 12g

Składniki na biszkopt:

4 jajka

$\frac{3}{4}$ szklanki mąki

$\frac{3}{4}$ szklanki cukru

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 cukier wanilinowy



Wykonanie:

Zacznij od rozgrzania piekarnika do 180°C. Przygotuj również blaszkę i wyłóż ją papierem do pieczenia.

Oddziel żółtka od białek.

(Jeśli kompletnie nie potrafisz sobie z tym poradzić to wbij całe jajko na dłoń i pozwól, aby białko przedostało się między Twoimi palcami, wtedy żółtko przełóż do innej miski)

W jednej misce dokładnie zmiksuj żółtka i po chwili zacznij stopniowo dodawać mąkę, cukier i proszek do pieczenia i miksuj aż powstanie gładka masa. W drugiej

misce ubij białka na sztywną pianę



Odstawiamy mikser i delikatnie łączymy obie masy. Wystarczy zrobić to łyżką.

Przekładamy wszystko do blaszki i wyrównujemy powierzchnie.

Blache wkładamy do rozgrzanego piekarnika na około 15/16 minut, aby biszkopt upiekł się na złoty kolor. Po upieczeniu odłóż blachę na bok, aby wystygła.

Gdy biszkopt już przestygł wyciągnij go z blachy i odwróć, aby sciągnąć papier.



Teraz zabieramy się za wykrajanie naszych kółek. Użyjcie do tego zwykłych szklanek. Postarajcie się zrobić to logicznie aby wyszło Wam jak najwięcej okrągłych biszkopcików.

Jeśli chcecie by Wasz torcik był bardziej wilgotny i dodatkowo miał w sobie nutkę kawy możecie połączyć każde kułeczek dwoma łyżeczkami zaparzonej kawy.

Tak przygotowane biszkopciki odkładamy na bok.



Składniki na masę:

200/250 g mascarpone

1 szklanka śmietanki 30%

1 łyżka (lub dwie jeśli lubicie na słodko) cukru pudru
 $\frac{1}{2}$ startej gorzkiej czekolady



Wykonanie:

Śmietankę razem z serkiem mascarpone miksujemy na gładką masę, dodajemy cukru i jeszcze chwilę miksujemy. Na końcu dodajemy startą czekoladę i mieszamy łyżką.



Zabieramy się za ułożenie naszych kremowych torcików.

Zaczynamy oczywiście od biszkoptów, następnie nagładamy dwie pełne łyżki masy, wyładzamy i przekładamy biszkoptem, tą procedurę możecie powtórzyć dwa razy (dla większej ilości niższych torcików) lub nawet cztery (dla dwóch wysokich torcików). Pamiętajcie tylko aby zakończyć masą. Wierzch możecie udekorować tarta czekolada czy np. Truskawkami.

Smacznego Kochani ☐ !

