

ANIA STARMACH

Torcik z panekjków

Co kupić?

Ciasto

- 200g mąki pszennej
- 2 małe jajka
- 2 łyżki oleju słonecznikowego
- 2 łyżki kakao
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 4 łyżki cukru
- szczypta soli

Masa

- 250g mielonego białego sera (lub serka z wiaderka na sernik lub serka kremowego typu Philadelphia)
- 50g posiekanej mlecznej czekolady
- 2 łyżki cukru pudru
- 2 2 garści owoców (malin, truskawek, borówek, winogron, moreli; takich, które lubisz i które ładnie udekorują torcik)
- bita śmietana do dekoracji

Jak przygotować?

1. Składniki ciasta umieść w misie miksera, wymieszaj na wolnych obrotach.
2. Łyżką lub niewielką chochlą nakładaj porcje ciasta na rozgrzaną patelnię teflonową.
3. Smaż około minuty z każdej strony.
4. Ser biały wymieszaj z posiekaną czekoladą.
5. Gdy pankejki wystygną, posmaruj je masą serową, dodaj kilka owoców i układaj jeden na drugim, tak aby powstała wieża.
6. Wierzch wieży udekoruj bitą śmietaną i owocami, posyp cukrem pudrem.