

www.SztukaKulinarna.pl

Torcik żmudzki

ilość porcji **15** czas **1 godzina 10 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	litr	świeżej	
1	kg	cukier	
4	szt	jajko	
1	szklanka	mąka pszenna	
1	łyżeczki	soda oczyszczona	
2	łyżki	śmietana	
		tłuszcz do smarowania	
		formy.	

Przepis Maślankę wlać do rondla, dodać cukier i gotować na słabym ogniu, aż utworzy się kleista ciecz podobna do miodu. Po przestudzeniu wbić do niej jajka i energicznie roztrzepać łyżką albo trzepaczką. Dodać mąkę, śmietanę wymieszaną z sodą i jeszcze raz wszystko energicznie rozbić łyżką. Wlać do natłuszczonej formy tortowej i upiec w średnio gorącym piekarniku. Torcik posmarować dżemem lub galaretką i polukrować. Składniki

1 l świeżej, gęstej maślanki, 1 kg cukru, 4 jajka, szklanka mąki, łyżeczka sody oczyszczonej, 2 łyżki śmietany, tłuszcz do smarowania formy.