

Torcik orzechowy z jabłkami i bezą orzechową

Autor: **dagita**Przepisów: **182** Ocena: **5055**

> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- Biskopt orzechowy: 5 jajek
- 1/2 szklanki mąki
- 1/2 szklanki cukru
- 1 i 1/2 szklanki zmielonych orzechów włoskich (100 g)
- 1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- Warstwa jabłkowa: 2-3 jabłka (ok. 600 g)
- 1 galaretki cytrynowa
- 2 łyżki cukru
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- Krem: 200 g śmietany 30%
- 250 g serka mascarpone
- 3 łyżki cukru pudru
- Beza orzechowa: 5 białek
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka mielonych orzechów włoskich
- płatki migdałów

Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt orzechowy: Białka oddzielamy od żółtek i ubijamy na sztywno stopniowo dodając cukier. Następnie dodajemy po jednym żółtku dokładnie miksując po każdym. Potem dodajemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia oraz mielone orzechy i dokładnie ale delikatnie mieszamy. Ciasto wylewamy do tortownicy o średnicy 24 cm z dnem wyłożonym papierem do pieczenia i pieczemy 30-35 minut w 180 stopniach. Po tym czasie studzimy i przekrawamy na dwa blaty.



- 2 Warstwa jabłkowa: Jabłka obieramy i kroimy w kostkę. Przekładamy na patelnię i podgrzewamy z cukrem i cynamonem, ale tak, aby się całkowicie nie rozpadły. Do gorących jabłek wsypujemy galaretkę i dokładnie mieszamy, aby się rozpuściła. Odkładamy do ostygnięcia. Tężejące jabłka układamy na pierwszy blat biszkoptu orzechowego i wstawiamy do lodówki do stężenia masy.



- 3 Krem: Śmietankę ubijamy razem z serkiem na gładki krem, dodajemy cukier puder i dokładnie miksujemy. Połowę kremu układamy na masę jabłkową, przykrywamy drugim blatem biszkoptowym i układamy pozostały krem.
- 4 Beza orzechowa: Białka ubijamy na sztywno z cukrem. Następnie dodajemy zmielone orzechy i dokładnie łączymy z pianą z białek. Przelewamy do tortownicy o średnicy 24 cm z dnem wyłożonym papierem do pieczenia, posypujemy płatkami migdałowymi i pieczemy ok. 25-30 minut w 180 stopniach i studzimy. Zimną bezę orzechową układamy na kremie. Całość chłodzimy w lodówce. Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu:

