

Tort orzechowo - kawowy



Autor: **Matematyczka**
Przepisów: **45** Ocena: **932**

 > 6 os.  > 60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- **CIASTO:**
- Mąka pszenna, 13dkg
- jajka, 8 szt.
- cukier, 15dkg
- zmielone orzechy (laskowe lub włoskie), 20dkg
- cukier waniliowy, 1 opakowanie(16g)
- napar z mocnej zimnej kawy 2-3 łyżki
- proszek do pieczenia, pół łyżeczki
- szczypta soli
- skórka otarta z 1 cytryny (nie dodałam)
- **DO NASĄCZENIA:**
- 100ml zimnej kawy; 2 łyżki rumu/wódki
- **Masa:**
- serek mascarpone, 50dkg
- Śmietana kremówka, 20 dkg (dałam około 300ml)
- mleko, 5-6 łyżek (dałam około 3)
- sok z cytryny, 1 łyżka
- waniliowy cukier, 3 opakowania (48g) (dałam 64g)
- starta czekolada (dałam gorzką), 2 łyżki
- Do dekoracji: pół tabliczki gorzkiej czekolady, kilka łyżek mielonych orzechów

Sposób przygotowania:

- 1 Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę, pod koniec dodać cukier i cukier waniliowy dalej ubijać, następnie dodać żółtka i ponownie ubić. Powstałą masę wymieszać z kawą i skórką z cytryny.
- 2 Mąkę, zmielone orzechy, proszek do pieczenia wymieszać razem dokładnie by nie było grudek.
- 3 Połączyć sypką mieszankę z masą jajeczną - delikatnie wymieszać. Gotową masę przelać do tortownicy - oryginalny przepis wspomina o średnicy 21-23 cm, ale ja robiłam w 26cm. Piec w piekarniku rozgrzanym do 170 st. C przez około 1h- do tak zwanego suchego patyczka.
- 4 Krem: Ubić kremówkę na sztywno, pod koniec dodając cukier waniliowy. Mascarpone utrzeć z

mlekiem i sokiem z cytryny. Dodać kremówkę do serka i wymieszać.

- 5 Ostudzony biszkopt przekroić na 3 części, każdą z nich nasączyć kawą wymieszana z alkoholem i przełożyć kremem. Udekorować dowolnie- ja oblepiłam boki mielonymi orzechami a na wierzch polałam roztopioną gorzką czekoladą;) Smacznego :-)
- 6 UWAGA!!! Ciasta na biszkopt mi wyszło baardzo dużo i bałam się że może opuścić tortownicę jak wleję wszystko więc wyszła mi jeszcze mała podłużna blaszka biszkopta i tak podkręciłam przez przypadek gaz że ciasto było gotowe w 35min tyle że niewiele urosło- choć w smaku cudowne:). Masa na zdjęciu nie wygląda tak jak powinna bo przebiłam mascarpone i kremówkę i musiałam ratować masę(przemilczę jak;-)) i mimo że dodałam jeszcze żelatynę (widać ciut za mało) wyszła troszkę za rzadka. !!! Proszę uważać z ubijaniem kremówki i mascarpone- żeby się nie zwarzyły.. Osobiście następnym razem z pewnością zastąpię ten serek jakimś sernikowym gotowym serkiem i dodam troszkę żelatyny na wszelki wypadek. Mimo, że ciasto lekko odstaje od oryginału i ideału bardzo polecam bo jest pyszne, kremowe i rozpływające się w ustach :-). Przepis zaczerpnięty z mojewypieki.blox.pl

Twoje notatki do przepisu: