

Tort orzechowy.



Autor: **gogusia**
Przepisów: **241** Ocena: **9254**



3-4 os.



> 60 min



średnie



tanie

Składniki:

- biszkopt orzechowy: 6 jaj
- 9 łyżek z lekkim czubkiem cukru
- 8 łyżek z lekkim czubkiem mąki pszennej tortowej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 czubate łyżki zmielonych orzechów włoskich
- masa orzechowa: 250 ml mleka
- 1 szklanka cukru
- kostka masła prawdziwego (200 g)
- 300 g orzechów włoskich (z tego odejmujemy do biszkoptu)
- dodatkowo: ok. 600 g marmolady jabłkowej
- 1 galaretka cytrynowa
- czekolada gorzka i bita śmietana do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Najpierw prażymy orzechy w piekarniku około 3 minuty, następnie mielimy w maszynie. Ubijamy białka na sztywno z cukrem, dodajemy żółtka, następnie mąkę i proszek do pieczenia a na sam koniec 2 czubate łyżki zmielonych orzechów.
- 2 Gotowy biszkopt wylewamy do wysmarowanej i obsypanej mąką tortownicą o średnicy 20 cm. Pieczemy w piekarniku 30- 40 minut w 170 stopniach, na złoty kolor. Upieczony biszkopt gdy wystygnie kroimy na 3 części.
- 3 W garnku gotujemy mleko z cukrem, dodajemy zmielone orzechy, chwilę gotujemy ciągle mieszając by nam masa zgęstła, odstawiamy do wystygnięcia. W drugim garnku podgrzewamy marmoladę jabłkową, ja dałam robioną ze słoika. Jak jest gorąca dodajemy galaretkę i mieszamy.
- 4 Wszystkie trzy blaty biszkoptu smarujemy jedną czwartą jabłek, zostanie nam jedna czwarta na posmarowanie środkowego blatu jak go ułożymy na masie. Miękkie masło ucieramy na puszystą masę następnie dodajemy wystudzoną masę orzechową.
- 5 Na pierwszy blat biszkoptu wysmarowanym jabłkami wykładamy jedną trzecią masy. Przykładamy środkowym blatem, jabłkami do masy, następnie wykładamy ostatnią warstwę masy jabłkowej a na nią następną część masy orzechowej. Przykrywamy ostatnim blatem

biskoptowym.

Cały tort smarujemy z wierzchu pozostałą masą orzechową, dekorujemy startą czekoladą i bitą śmietaną.

Twoje notatki do przepisu: