

Tort orzechowy.



Autor: **helenapon**

Przepisów: **316** Ocena: **2558**



> 6 os.



> 60 min



średnie



drogie



Składniki:

- Biskopt: (podaję porcję na jeden blat a musimy upiec pięć takich blatów)
- 2 jajka
- po 2 łyżki mąki ziemniaczanej i tortowej (razem powinno być pół szklanki)
- 1/4 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżka gorącej wody
- Masa:
- 1,5 litra śmietany 36%
- 300 g masła extra
- 5 tabliczek gorzkiej czekolady (po 100 g każda)
- 1 szklanka mielonych orzechów (wcześniej podprażonych na suchej patelni)
- 1 łyżka żelatyna rozmieszana w 1/4 szklanki wrzątku
- Dodatkowo:
- małe beziki
- borówki amerykańskie
- wafelek do lodów
- żywe kwiaty
- 1/2 szklanki amaretto

Sposób przygotowania:

- 1 Zimne białka ubić z odrobiną soli. Kiedy białka zmienią barwę na białą, wciąż miksując dodawać po łyżce cukru i ubijać tak długo aż cukier całkowicie się rozpuści. Następnie dodawać po jednym żółtku i obie przesiane i zmieszane z proszkiem mąki. Na końcu wlać gorącą wodę i całość dokładnie wymieszać.
Przelać do tortownicy o średnicy 30 cm. i piec 20 minut w 175 stopniach.,
Po ostygnięciu - każdy blat nasączyć amaretto.
- 2 Śmietanę przelać do garnka i podgrzewać ale nie dopuścić do zagotowania. Zdjąć z ognia, dodać pokrojone masło i połamane czekolady. Mieszać do rozpuszczenia się wszystkich składników.
Wstawić do lodówki na 2-3 godziny. Od czasu do czasu miksować masę by ją dobrze napowietrzyć. Kiedy zacznie gęstnieć, dodać przestudzoną żelatynę.

Odłożyć 4 łyżki masy do posmarowania wierzchu a do reszty masy dodać zmielone orzechy.
Całość ponownie zmiksować.

- 3 Przełożyć nasączone biszkoptowe blaty. Lekko docisnąć.
Po godzinie posmarować górę i boki.
Udekorować małymi bezikami, borówkami i żywymi kwiatami.

Twoje notatki do przepisu: