

Tort orzechowy



Autor: **Gabi16**
Przepisów: **56** Ocena: **1127**

> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- Ciasto orzechowe:
- 6 jaj
- 1 kostka margaryny
- 30 dkg orzechów mielonych
- 30 dkg mąki krupczatki
- 1 1/2 szkl cukru
- 1 1/2 szkl mleka
- 2 łyżeczki proszu do pieczenia
- Biskopt kawowy:
- 4 jajka
- 4 łyżki cukru
- 3 łyżki mąki
- 2 łyżki kawy mielonej
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- Masa:
- 1 1/2 kostki masła lub margaryny
- 20 dkg cukru pudru 10 dkg orzechów mielonych
- 2 łyżki spirytusu
- 2 łyżki kakao

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto orzechowe: Margarynę z cukrem utrzeć, dodać żółtka i ucierać do białości. Mąkę, orzechy proszek do pieczenia wymieszać dodać do utartej margaryny, wlać mleko dalej ucierać a na końcu dać pianę z białek. Wylać na formę i upiec.
- 2 Upiec biskopt kawowy.
- 3 Masa: utrzeć masło z cukrem do białości, dodać kakao orzechy spirytus.
- 4 Ciasto orzechowe przekroić na dwie części. Przełożenie tortu: ciasto orzechowe masa biskopt kawowy, masa, ciasto orzechowe, polewa. Tort ubrać według własnego uznania.
- 5 Można zrobić placek orzechowy bez biskoptu. Też jest bardzo dobry.

Twoje notatki do przepisu: