

Tort orzechowy



Autor: **Gabi16**
Przepisów: **56** Ocena: **1082**

> 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: