

Tort orzechowy (bez mąki)



Autor: **mimiwiki**
Przepisów: **573** Ocena: **16262**

   
> 6 os. > 60 min łatwe tanie

Składniki:

- **CIASTO:**
- 300g zmielonych orzechów włoskich + połówki orzechów do ozdobienia tortu
- 8 jajek
- 250g cukru pudru
- 2 łyżki bułki tartej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- **KREM:**
- 200g masła
- 1 jajko
- 1/4 szklanki mleka
- 1/2 szklanki cukru
- 2 łyżeczki ciemnego kakao
- **POLEWA:**
- 1,5 tabliczki czekolady
- 6 łyżek mleka

Sposób przygotowania:

1 Ciasto :
Żółtka miksujemy z cukrem. Dodajemy proszek do pieczenia, bułkę tartą i mielone orzechy. Mieszamy. Pianę z białek ubijamy na sztywno i delikatnie łączymy masą orzechową. Tortownicę 24cm wykładamy papierem do pieczenia. Wylewamy ciasto i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Pieczemy 55-60 minut.

Krem:

Masło ucieramy w malakserze/mikserze. W rondelku podgrzewamy mleko z cukrem i jajkiem. Ciągłe mieszamy, aż krem zgęstnieje. Po wystudzeniu dodajemy do masła, miksujemy dodając kakao.

Polewa:

Czekoladę rozpuszczamy w rondelku z mlekiem, mieszamy, uzyskując gładką polewę.

Wystudzone ciasto przekrawamy na dwie równe części. Przekładamy kremem. Smarujemy przestudzoną polewą i ozdabiamy połówkami orzechów. Wstawiamy na godzinę do lodówki. Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: