

# Tort orzechowy-Mokka



Autor: **Gabi16**  
Przepisów: **56** Ocena: **1385**



> 6 os.



> 60 min



Średnie przystępne



## Składniki:

- CIASTO:
- 9 żółtek+ubite białka
- 2 całe jajka
- 37 dkg cukru
- 2 łyżki zmielonej kawy
- 1 cukier waniliowy
- 40 dkg zmielonych orzechów
- 2 łyżki bułki tartej
- Masa mokka:
- 12,5 dkg masła
- 0,5 l mleka
- 4,5 dkg mąki ziemniaczanej
- 10 dkg cukru
- 1 cukier waniliowy
- 2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej

## Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto:Żółtka ,jaja, cukier utrzeć, dodając orzechy, kawę i bułkę.Pianę ubić. Utartą masę połączyć z białkami delikatnie mieszając.Piec w tortownicy około godziny. Przystudzone ciasto przekroić i przełożyć masą.
- 2 Masa: Z pół litra mleka odlewamy 5 łyżek i mieszamy z mąką ziemniaczaną.Pozostałe mleko gotujemy z cukrem łączymy z rozpuszczoną mączką. Krótco razem gotujemy.Odstawiamy ,dosypujemy 2 łyżeczki sypkiej kawy rozpuszczalnej i studzimy mieszając ( aby nie powstał kożuszek).Masło ucieramy i po trochę dodajemy ostudzony budyń.
- 3 Torta ubieramy według własnego upodobania.

## Twoje notatki do przepisu: