

TORT ORZECHOWO/ CZEKOLADOWO/ KOKOSOWY :)



Autor: **anulka89**
Przepisów: 2 Ocena: 17



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



anulka89 | Smaker

Składniki:

- 3 krążki:
- cukier, 4 łyżki
- Bułka tarta, 3 łyżki
- jajka, 4
- orzechy drobno posiekane (nie mielone), 10 dkg
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- Masa:
- cukier puder, 17 dkg
- kakao, 5 dkg
- mleko, 9 łyżek
- cukier waniliowy, 1
- masło, 3 kostki +1 łyżka
- żółtka <nie gotowac>, 3
- Spirytus, kieliszek
- wkładka kokosowa <bez pieczenia>
- kokos, 10 dkg
- mleko 2%, 2/3 szklanki
- cukier kryształ, 10 dkg
- mąka ziemniaczana, 1 łyżeczka
- kokos i/lub orzechy mielone do obsypania

Sposób przygotowania:

- 1 KRAŻKI : ubić jajka z cukrem, orzechy wymieszać z bułką tartą i proszkiem do pieczenia i delikatnie połączyć z pianą x3
- 2 MASA : cukier, mleko, kakao i cukier waniliowy zagotować gotując ciągle mieszając dodać łyżkę masła, 3 kostki masła utrzeć z żółtkami i dodać ostudzony krem na koniec powoli wlać spirytus
- 3 WKŁADKA KOKOSOWA : mleko i cukier zagotować i dodać kokos z łyżeczką maki ziemniaczanej gotować ciągle mieszając JA ZAWSZE ROBIĘ Z PODWÓJNEJ PORCJI WTEDY JEST DUŻO TEGO KOKOSU
- 4 PRZEŁOŻENIE : na pierwszy krążek masa znowu krążek znowu masa na to łyżką rozłożyć zimny kokos na to masa i ostatni krążek no i obsmarować dookoła tort resztką masy i obsypać

kokosem zmieszonym z orzechami albo czym tam chcecie

Twoje notatki do przepisu: