

# Tort orzechowo-czekoladowy



Autor: ewka16

Przepisów: 62 Ocena: 725



5-6 os.



&gt; 60 min



Średnie



przystępne



## Składniki:

- 3 szklanki mielonych orzechów włoskich
- 1,5 szklanki cukru
- 10 jajek
- 3 łyżki bułki tartej
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- masa:
- 0,75l mleka
- 2 budynie śmietankowe
- 250 g masła
- 3/4 szklanki cukru pudru
- 3 łyżki kakao
- cukier wanilinowy, starta laska wanilii
- tortownica 28 cm, posmarowana masłem i posypana tartą bułką
- do posypania tarta czekolada, mielone orzechy
- 1/2 filiżanki mocnej esencjonalnej czarnej herbaty

## Sposób przygotowania:

- 1 Żółtka ucieram z cukrem, białka ubijam na sztywną pianę, orzechy zmielone mieszam z proszkiem do pieczenia i tartą bułką.  
Do żółtek porcjami dodaję pianę i orzechy. Mieszam dokładnie.  
Tak przygotowaną masę wylewam na tortownicę (wcześniej posmarowaną masłem i posypaną tartą bułką)  
Wstawiam do średni nagrzanego piekarnika, piekę ok.45 minut w 180 stopniach.



- 2 Upieczone ciasto musi dobrze wystygnąć. W tym czasie przygotowuję masy. Z mleka gotuję gęsty budyń. Studzę. Ucieram masło z cukrem pudrem. Wystudzony tort przekrawam na trzy części.



- 3 Do utartego masła dodaję wystudzony budyń. Miksuję. Masę dzielę na dwie części w proporcjach 1/3. Do pierwszej dodaję cukier wanilinowy i wanilię. Do drugiej kakao. Ja zrobiłam więcej masy kakaowej. Pierwszą warstwę ciasta nasączam esencją, nakładam kakaową, następną krążek ciasta także nasączam i nakładam masę waniliową, potem to samo i na wierzch masa ciemna / lub jasna jak kto woli / Tort obsypuję startą czekoladą wymieszaną z mielonymi orzechami. Przed rozkrojeniem powinno poleżakować w lodówce 2 -3 godzinki.



Twoje notatki do przepisu: