

Tort Orzechowy



Autor: **balbinka568**
Przepisów: **190** Ocena: **3250**

> 6 os.
 > 60 min
 trudne
 dostępne



Składniki:

- -Krażek - 2 szt
- -Masa

Sposób przygotowania:

- 1 Składniki na 1 krążek:
 - jaja - 5 szt
 - cukier kryształ - 15 dag
 - mąka pszenna - 10 dag

Białka ubić i utrwalić cukrem, dodawać żółtka. Gdy masa spada z trzepaczki dodać mąkę i wymieszać.

-orzechy włoskie - 10 dag
 -biskopcy zmielone - 3 łyżki
 -mąka - 0,5 łyżki
 -proszek do pieczenia - 0,5 łyżeczki. Orzechy zmielić i wymieszać razem z biskoptami mąką i proszkiem do pieczenia.
 Dodać do białek i dobrze wymieszać.
 Piec w nagrzanym piekarniku 180 stopni przez 35 do 40 minut.

Czynność powtórzyć.

Upieczone krążki przedzielić na dwie okrągłe części.
 Wszystkie krążki nasączyć pączem.
 Pącz można zrobić z wody i spirytusu, można dodać cukru waniliowego.

- 2 MASA
 - Składniki:
 - jajka - 6 szt
 - cukier kryształ - 3/4 szklanki
 - masło - 4 kostki.

- spirytus - 30 ml
- kakao - 2 łyżki

Jajka z cukrem ubić na parze. Wystudzić.
Masło utrzeć do białości, dodawać po łyżce jajek i ucierać.
Dodać spirytus.
Masę przedzielić na dwie części, do jednej dodać kakao.
Krażki przekładać na przemian raz jasną raz ciemną masą.
Udekorować według gustu.
SMACZNEGO!



Twoje notatki do przepisu: