

# Tureckie półksiężyce (przepis I – z orzechami)



Autor: **DziablicaWKuchni**  
Przepisów: **171** Ocena: **3678**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Ciasto:
- 5 jajek M
- szczypta soli
- 150 g cukru
- 150 g miękkiego masła
- 100 g mielonych orzechów lub migdałów (dałam włoskie)
- 50 g kakao
- 70 g mąki pszennej tortowej
- Lukier
- 4 łyżki rumu/amaretto
- 3/4 – 1 szklanki cukru pudru

## Sposób przygotowania:

- 1 Białka oddzielamy od żółtek. Cukier dzielimy na dwie części. Masło ucieramy z cukrem, dodajemy w trakcie po jednym żółtku. Do utartego masła dodajemy zmielone orzechy, kakao oraz przesianą mąkę, miksujemy – masa będzie gęsta. Białka ze szczyptą soli ubijamy na sztywną pianę, następnie stopniowo dosypujemy resztę cukru. Ubite białka dodajemy stopniowo do czekoladowej masy i mieszamy łyżką. Blaszke 25 na 35 cm wkładamy papierem do pieczenia. Wykładamy masę i wyrównujemy powierzchnię. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 20 – 25 minut. W międzyczasie przygotowujemy lukier.
- 2 Likier lub rum mieszamy z przesianym cukrem pudrem do uzyskania gęstego lukru. Oblewamy nim upieczone i ciepłe ciasto. Gdy lukier zacznie zastygać (będzie się lekko kruszył pod naciskiem palca) przystępujemy do wykrawania księżyców. Ja zrobiłam to kieliszkiem o cienkich ściankach, nada się też okrągła metalowa foremka jeżeli taką macie.

## Twoje notatki do przepisu: