
Ciasto orzechowo-czekoladowe

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4597 razy.

CIASTO :

1 1/2 szklanki mąki pszennej,

1/2 szklanki cukru,

17 dag masła,

2 żółtka,

1 torebka cukru waniliowego,

2 łyżki margaryny.

WARSTWA WIERZCHNIA :

2/3 tabliczki czekolady mlecznej (7 dag),

10 dag posiekanych orzechów laskowych,

1/3 szklanki cukru,

2 białka,

sól.

Masło utrzeć z cukrem na gładką masę. Dodać żółtka, mąkę i cukier waniliowy. Formę do pieczenia wysmarować margaryną i przełożyć do niej ciasto.

WIERZCHNIA WARSTWA :

Z białek i szczypty soli ubijać pianę, dodając stopniowo cukier. Następnie do piany wsypać orzechy, rozdrobnioną czekoladę i delikatnie wymieszać. Rozłożyć pianę równą warstwą na powierzchni ciasta.

Wstawić ciasto do piekarnika nagrzanego do temp. 165-180 st.C i piec 30 min na jasnozłoty kolor. Po upieczeniu

pokroić na kwadraty.

czy mogą być orzechy włoskie? Mam nadzieje ze tak bo ide wlasnie takich użyć
Nadesłał(a): asfadsadfjkdbl. 2006-09-10 13:09:22