
Orzechowo-czekoladowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4070 razy.

ciasto:

1 1/2 szklanki mąki pszennej,

1/2 szklanki cukru,

17 dag masła,

2 żółtka,

1 torebka cukru waniliowego,

2 łyżki margaryny.

polewa:

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.

polewa:

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 jasnożółty kolor. Po upieczeniu pokroić na kwadraty.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>