
Tort orzechowy 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4042 razy.

ciasto:

25 dag łuskanych orzechów włoskich lub migdałów

5 dag (3 łyżki) cukru,

4 białka,

tłuszcz i tarta bułka do formy

masa:

25 dag masła,

20 dag (1 szklanka) cukru pudru,

1 1/2 łyżki stołowej kawy neski lub inki,

4 żółtka,

12 łyżeczek cukru waniliowego

do dekoracji:

połówki orzechów włoskich lub tarta czekolada

Tortownicę wyłożyć natłuszczonym papierem lub wysmarować tłuszczem i posypać tartą bułką. Orzechy zemleć w maszynce i przetrzeć przez sito. Ubić sztywną pianę z białek, dodać cukier i ubijać dalej. Pianę delikatnie połączyć z orzechami. Ciasto podzielić na dwie równe części. Upiec oddzielnie dwa krążki w umiarkowanie gorącym piekarniku. Przygotować masę: utrzeć masło z przesianym cukrem pudrem, cukrem waniliowym i kawą. Na koniec dodać żółtka (po jednym). Masę dokładnie wymieszać. Przełożyć nią krążki ciasta. Warstwę masy ułożyć na wierzchu. Tort udekorować orzechami lub posypać tartą czekoladą.

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

spox ciasto.....3majcie tak dalej....aha i fachne ciasto <składniki>serio.hehehehehehe
Nadesłał(a):hehehehehe 2006-05-01 11:05:27