

---

# Tort orzechowo-kawowy (dla cierpliwych i dokładnych)

Dodano: 2000-09-04 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3691 razy.

Uwaga! Jest to tort tylko dla naprawdę wytrwałych.

Jakiegolwiek odstępstwo od przepisu gwarantuje totalną klapę.

Smacznego

Marta

## TORT ORZECHOWO-KAWOWY

### CIASTO:

10 jaj

30 dkg mielonych orzechów włoskich

1/2 szkl. drobno mielonej bułki tartej

1/2 cytryny (nie kwasku cyt.!).

25 dkg cukru pudru

2 płaskie łyżeczki proszku do piecz.

### KREM:

2 kremówki

1 cukier waniliowy

2 łyżki cukru

2 łyżki kawy rozpuszcz. Nescafe

1 łyżka żelatyny

### MASA NA WIERZCH:

1 kremówka

1 biała czekolada (dobra gatunkowo)

trochę kawy

### \* CIASTO

\* Żółtka utrzeć z cukrem na białą masę w makutrze wstawionej do gorącej wody. Dodać sok z cytryny, orzechy, bułkę tartą i proszek do pieczenia. Lekko wymieszać .

\* Z białek ubić pianę na bardzo sztywno, podzielić ją na 3 części.

\* Po kolei dodawać je do ciasta, bardzo delikatnie mieszając.

- 
- \* Wlać do blachy, wysmarowanej i oprószonej mąką tylko na dnie.
  - \* Piec w piekarniku nagrzanym do 180\* przez 45-60 minut.
  - \* Gdy środek zeszywnieje, wyjąć i przykryć czystą bawełnianą ściereczką.
  - \* Po ostygnięciu rozciąć na pół (w poziomie ;-))

#### \* KREM

- \* Śmietany ubić, dodać oba rodzaje cukru.
- \* Żelatynę rozpuścić w 1 łyżce gorącej wody (kubek też wstawić do gorącej wody).
- \* Dodać kawę rozpuszczoną w 4 łyżkach wody.
- \* Wymieszać delikatnie ze śmietaną, przełożyć masą ciasto.

#### \* MASA NA WIERZCH

- \* Śmietaną podgrzewać na bardzo małym gazie, nie może się zagotować.
- \* Dodawać po kawałeczku czekolady, cały czas mieszając.
- \* Dodawać kawy na oko, dla koloru i smaku.
- \* Po około godzinie zdjąć z gazu, masa powinna być gęsta.
- \* Wylać ją na ciasto, udekorować, wstawić do lodówki.

From: diva@koti.com.pl (DIVA)

---

Co to jest kremówka? Jaka ilość kremówki? Proszę wziąć pod uwagę, że z przepisów korzystają również Polacy mieszkający na zachodzie i nie zawsze są im znane polskie produkty. Pozdrawiam.

Nadesłał(a): Joanna <dtarko1618@rogers.com> 2006-02-18 02:02:30

Kremówka, to śmietana 30%.

Nadesłał(a): MM 2006-02-22 13:02:59