

---

# Tort orzechowy 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4265 razy.

Wypróbowany w mojej rodzinie (mogę powiedzieć od pokoleń :))

1. 8 białek ubić do sztywności
2. po ubiciu po trochę dodawać szklankę i 1/4 cukru, ciągle ubijając
3. równocześnie dodawać po jednym 8 żółtek
4. do tej masy dodać 20 dkg zmielonych orzechów, 3 do 4 łyżek bułki tartej, 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia i już nie ubijać tylko łyżką delikatnie wymieszać
5. wlać do formy wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułką i piec w piekarniku
6. patyczek wkłuty w ciasto może być wilgotny, ale nie lepiący się
7. po upieczeniu przekroić i przełożyć kremem - najlepiej kawowym, ew. czekoladowym

KREM:

całe 4 jajka ubite na parze z 1 szklanką cukru wkręcać powoli do 25 dkg miękkiego i ukręconego masła, następnie dodać mocną esencję kawy

----

SMACZNEGO

From: "Samanta" samanta@rubikon.net.pl