





Delicja orzechowa

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  150-200 °C 

Składniki:

biskopt

- jajko - 10 sztuk
- cukier - 300 gramów
- mąka krupczatka - 270 gramów
- kakao - 2 łyżki
- przegotowana woda - 10 łyżek
- sól - 1 szczypta
- proszek do pieczenia - 1 szczypta

nadzienie

- orzech włoski - 500 gramów
- cukier puder - 250 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów

polewa

- mleko - 4 łyżki
- gorzka czekolada - 100 gramów

Sposób przygotowania:

1. Białka, cukier, szczyptę soli, kakao i 9 łyżek przegotowanej gorącej wody ubić na sztywno.
2. Dodać żółtka, dalej ubijając.
3. Mąkę krupczatkę i szczyptę proszku do pieczenia dodać przez sitko i delikatnie wymieszać różgą.
4. Piec 15-20 minut w temperaturze 150-200 stopni.
5. Kasię, mleko i cukier zagotować, dodać orzechy i wymieszać na jednolitą masę.
6. Czekoladę rozpuścić w kąpeli wodnej, dolewając mleko.
7. Na upieczony biskopt kakaowy nakładamy masę orzechową, polewamy gorącą czekoladą i równomiernie ją rozprowadzamy.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl