



Kaszubski tort z fasoli

przepisy.pl



 60 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

ciasto

- jajka - 8 sztuk
- migdały - 5 sztuk
- cukier puder - 25 dekagramów
- bułka tarta - 5 dekagramów
- fasola "Jaś" - 20 dekagramów

lukier

- cukier puder - 25 dekagramów
- białko jajka - 1 sztuka
- sok lub koncentrat z warzyw lub owoców o intensywnym smaku - 1 łyżka
- dżem o kwaskowatym smaku - 20 dekagramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Migdały sparz, obierz ze skórki i dokładnie zmiel.
2. Wcześniej ugotowaną na półtwardo fasolę, obierz ze skórki i przetrzyj przez niezbyt gęste sitko.
3. Żółtka utrzyj z cukrem, wymieszaj z fasolą i migdałami oraz delikatnie połącz z tartą bułką i ubitą na sztywno pianą z białek.
4. Przełóż do natłuszczonej i posypanej tartą bułką tortownicy i piecz w średnio gorącym piekarniku około 40 minut.
5. Utrzyj białko z cukrem pudrem, zabarw odrobiną soku buraczanego i jeszcze chwilę ucieraj.
6. Jeśli chcemy uzyskać kolorową polewę, musimy do tak przygotowanego lukru, dodać trochę dowolnego barwnika spożywczego (np. sok ze szpinaku lub koncentrat z buraków).
7. Zimny tort przekrój na krążki, przełóż je dżemem, a wierzch posmaruj lukrem.

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