





Orzechowy przekładaniec

przepisy.pl



Składniki:

- jajko - 8 sztuk
- mąka - 8 łyżek
- cukier - 8 łyżek
- cukier - 30 dekagramów
- zmielone orzechy włoskie - 30 dekagramów
- mąka - 1 łyżeczka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- rum - 50 gramów

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Ubij jajka z cukrem na sztywno.
2. Ostrożnie dodawaj po łyżce mąki, nieustannie przy tym mieszając, aby wyrobić gładkie ciasto biszkoptowe.
3. Ciasto przełóż do wysmarowanej Kasią i wysypanej mąką brytfanny o wymiarach 25 x 35 cm, a wysokości co najmniej 5 cm.
4. Włóż do nagrzanego piekarnika, piecz 30-35 minut w temperaturze 180°C. Przez pierwszy kwadrans nie otwieraj piecyka.
5. Ostudzony biszkopt wyjmij z blachy i przekrój na połowę.
6. Następnie każdą połówkę przetnij ostrym nożem lub nitką w poprzek tak, aby powstały 4 równe prostokątne płyty.
7. Orzechy, cukier i łyżeczkę mąki utrzyj w rondlu z połową szklanki wody.
8. Nieustannie mieszając, podgrzewaj 6-8 minut.
9. Zdejmij z ognia, w letniej masie rozprowadź Kasię, skrapiając wszystko połową rumu, aby uzyskać lekki krem.
10. Resztą rumu nasącz dwa płyty biszkoptu, które wejdą w środek tortu.
11. Wszystkie płyty posmaruj kremem i ułóż jeden na drugim.
12. Kremu powinno wystarczyć jeszcze na posmarowanie wierzchu oraz boków tortu.
13. Na wierzchu tortu narysuj faliste linie, udekoruj połówkami orzechów włoskich.
14. Wstaw co najmniej na godzinę do lodówki.
15. Tort może stać nawet tydzień w chłodnym miejscu, a z reguły po kilku dniach jest najsmaczniejszy.

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