





przepisy.pl

Świąteczny tort orzechowy



 15 minut  Łatwe

Składniki:

- białko - 8 sztuk
- cukier - 30 dekagramów
- woda - 3 łyżki
- mielone orzechy włoskie - 30 dekagramów
- sól - 1 szczypta
- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- żółtko - 4 sztuki
- cukier - 3 łyżki
- mocna kawa - 1 szklanka
- gorzka czekolada - 10 dekagramów

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  175 °C 

Sposób przygotowania:

1. Białka leciutko posolić i ubić na bardzo sztywną pianę. Z cukru i wody ugotować syrop "na nitkę".
2. Wciąż ubijać białka, wlewać do nich powoli gorący syrop, a następnie wsypać zmielone orzechy.
3. Masę podzielić na 3 części, przełożyć do 3 form (okrągłych) lub piec w 1 po kolei grubo natłuszczonych. Piec na "oko", aż zrobi się biszkopik w 175 st.
4. W dużym płaskim rondlu zagotować wodę, wstawić do niego miskę żaroodporną i ubijać w niej na parze żółtka z cukrem na puszysty krem, dodać kawę, a po przestygnięciu wetrzeć do niej Kasię i roztopioną czekoladę.
5. Gdy placki przestygną, przełożyć je kremem kawowym.

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