





Torcik orzechowy

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  200 °C 

Składniki:

ciasto

- jajko - 12 sztuk
- cukier - 25 dekagramów
- posiekane orzechy włoskie - 30 dekagramów
- bułka tarta - 2 łyżki
- kawa naturalna - 1 łyżka
- kakao - 1 łyżka

krem

- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 sztuki
- cukier puder - 0.75 szklanek
- żółtko - 2 sztuki
- kawa rozpuszczalna - 2 łyżki
- spirytus - 1 łyżka
- aromat rumowy - 1 unit
- orzechy - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Oddzielić białka od żółtek i żółtka utrzeć z cukrem na gładką, białą masę.
2. Dodać zmielone drobno orzechy, przesianą przez gęste sito bułkę tartą, kakao i kawę.
3. Białka ubić na sztywną pianę i delikatnie wymieszać z przygotowaną masą.
4. Wylać na wysmarowaną Kasią tortownicę i piec przez 30 minut w temperaturze 200 stopni.
5. Kasię utrzeć z cukrem, dodać żółtka, spirytus, kawę i rum. Dokładnie wymieszać.
6. Ciasto wystudzić, ostrym nożem o długim ostrzu przekroić na trzy tej samej wielkości krążki.
7. Na jeden z nich nałożyć ok. 1/3 kremu i rozsmarować. Przykryć drugim i nałożyć kolejną część kremu. Nałożyć ostatni krążek i całość oblać czekoladą, dekorując kremem.

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