





Tort orzechowy

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  160 °C 

Składniki:

ciasto

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 25 dekagramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- zimna woda - 6 łyżek
- orzechy włoskie - 10 dekagramów
- mąka krupczatka - 15 dekagramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- bułka tarta - 1 opakowanie

krem

- mleko - 250 mililitrów
- budyń orzechowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów
- cukier puder - 10 dekagramów
- posiekane orzechy - 10 dekagramów

Sposób przygotowania:

1. Żółtka utrzyj z cukrem z cukrem waniliowym. W trakcie dodawaj wodę i zmielone orzechy.
2. Na koniec wsyp mąkę z proszkiem i dodaj pianę z białek.
3. Wyłóż do natłuszczonej formy o średnicy około 22 cm. Piecz 45 minut w 160°C.
4. Wystudzone ciasto wyjmij z formy i przekrój na 2 placki.
5. Ugotuj budyń na mleku, wystudź. Utrzyj Kasię z cukrem i budyniem na krem.
6. Przełóż nim placki i posmaruj tort. Obsyp orzechami i udekoruj kremem.

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