



Tort Orzechowy

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto orzechowe

- jajko - 8 sztuk
- cukier - 20 dekagramów
- ciepła woda - 3 łyżki
- mielone orzechy włoskie - 25 dekagramów
- mąka - 3 łyżki
- zmielonej kawy naturalnej - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżka

masa kawowa

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier puder - 1 szklanka
- jajko - 3 sztuki
- zmielonej kawy naturalnej - 3 łyżki
- kawa rozpuszczalna - 1 łyżeczka

poncz

- świeżo zaparzona kawa - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

1. **CIASTO ORZECHOWE:** Żółtka utrzeć z cukrem i wodą na puch. Ubić pianę z białek. Na żółtka wyłożyć pianę, zmielone orzechy, mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia, kawę i bardzo ostrożnie wymieszać od boków i dna naczynia ku środkowi. Wyłożyć na tortownicę i piec w temp. 180 st. C przez około 30 - 40 minut.
2. **MASA KAWOWA:** jajka utrzeć z cukrem pudrem na puch. Kasię również utrzeć. Następnie po trochę dodawać dobrze utarte jajka z cukrem do Kasi. Po połączeniu dodać zmieloną naturalną kawę i kawę rozpuszczalną (kawę rozpuszczalną zgnieść najlepiej za pomocą wałka). Całość dokładnie zmiksować w celu połączenia składników.
3. **PONCZ:** zaparzyć szklankę zmielonej, naturalnej kawy, po czym ją przecedzić. Ciasto orzechowe przekroić na trzy równe części. Każdą część nasączyć zaparzoną i wystudzoną kawą, a następnie posmarować masą kawową. Przyłożony tort udekorować, np. orzechami.

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