





przepisy.pl

Tort orzechowy wykwintny

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- orzechy włoskie zmielone - 4 szklanki
- cukier - 1 szklanka
- jajko - 3 sztuki
- śmietana kremówka - 1 opakowanie
- skórka pomarańczowa - 1 unit
- bułka tarta - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 szczypta

przełożenie

- dżem morelowy/malinowy - 1 słoik

krem

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- żółtko - 2 sztuki
- gorzka czekolada - 1 opakowanie
- cukier puder - 0.5 szklanek
- wódka kieliszek - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Żółtka z cukrem ubić na parze, dodać śmietankę, zdjąć z ognia ciągle ubijając.
2. Połączyć z pianą z białek, masę delikatnie wymieszać z orzechami, dodać skórkę pomarańczową, bułkę tartą i proszek do pieczenia, delikatnie wymieszać.
3. Przełożyć do tortownicy o średnicy 20 cm.
4. Piec 50 min. w temp. 180 stopni.
5. Wystudzone ciasto przekroić na trzy placki.
6. Jeden posmarować dżemem, drugi kremem ukreconym z Kasi, żółtek, cukru, czekolady roztopionej z łyżką Kasi i odrobiną śmietanki i wódki.
7. Przykryć trzecim plackiem.

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