





TORT PORTUGALSKI

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 C °C 

Składniki:

ciasto 1

- białka jajka - 5 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- miód - 1 łyżka
- orzechy mielone - 25 dekagramów
- mąka ziemniaczana - 1.5 łyżek
- mąka pszenna - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

ciasto 2

- białko z jajek - 7 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- żółtka - 7 sztuk
- mąka pszenna - 6 łyżek
- kakao - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

masa

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1.5 opakowań
- mleko - 1.25 szklanek
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- żółtka - 5 sztuk
- cukier - 0.5 szklanek
- budyń - 1 opakowanie
- spirytus

kulki

- wiórki kokosowe - 10 dekagramów
- mleko - 0.75 szklanek
- cukier - 2.5 łyżki
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. CIASTO I: Białka ubić z cukrem, dodać pozostałe składniki i upiec placek (ok. 20 minut w 180 C)
2. CIASTO II: Przygotować ciasto na biszkopt. Podzielić na 2 części i upiec (ok. 15 minut w 180 C).
3. MASA Ugotować budyń. 1,5 kostki Kasi utrzeć, dodawać budyń i spirytus.
4. Podzielić na 2 części, do jednej dodać kakao.
5. KULKI: Mleko zagotować z cukrem i dodać mąkę wymieszaną z kokosem, ugotować, po ostygnięciu robić kulki wielkości wiśni (wychodzi około 50 sztuk).
6. Placki nasączyć.
7. SKŁADANIE Ciasto ciemne - masa jasna - ciasto orzechowe – połowa masy ciemnej – ułożyć kulki – masa ciemna – ciasto ciemne

