





Tort Węgierski

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  160 °C 

Składniki:

biskopt

- jajko - 10 sztuk
- cukier - 25 dekagramów
- mąka tortowa - 25 dekagramów
- kakao - 5 dekagramów

masa

- jajko - 6 sztuk
- cukier - 30 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 3 opakowania
- pomarańcze - 2 sztuki
- orzechy - 10 dekagramów
- kakao - 5 dekagramów
- rodzynki - 5 dekagramów
- czekolada - 1 opakowanie
- spirytus - 100 mililitrów
- olejek rumowy - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Jeden dzień wcześniej upiec biskopt z podanych składników.
2. Przekroić biskopt i skropić wodą wymieszaną z sokiem z cytryny i cukrem.
3. Kasię ucieramy z cukrem, dodajemy po jednym jajku, aż masa będzie puszysta.
4. Część białej masy odkładamy do ustrojenia tortu.
5. Dodajemy kakao, spirytus wg uznania, olejek, bakalie, pomarańcze i czekoladę pokrojone w kostkę.
6. Masą przekładamy tort i dekorujemy.

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