



przepisy.pl

## Tort z masą orzechową



 60 minut  Średnie

### Wskazówki pieczenia:

 0 minut  170 °C 

### Składniki:

#### ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 60 dekagramów
- cukier puder - 60 dekagramów
- jajko - 12 sztuk
- mąka ziemniaczana - 20 dekagramów
- mąka pszenna - 20 dekagramów
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczki
- amoniak - 1 łyżeczka
- zmielone orzechy - 15 dekagramów
- wiórki kokosowe - 15 dekagramów
- mak - 15 dekagramów
- olejek cytrynowy - 1 opakowanie

#### masa orzechowa

- zmielone orzechy - 1.5 szklanek
- mleko - 1.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1.5 opakowań
- cukier puder - 35 dekagramów

#### dekoracja

- śmietana kremówka 30 % - 2 opakowania
- żelatyna - 2 łyżeczki
- dowolne ozdoby

### Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Kasię utrzeć, dodać cukier, żółtka oraz mąkę pszenną. Na końcu dodać mąkę ziemniaczaną z proszkiem do pieczenia, amoniak oraz pianę z białek i lekko wymieszać.
2. Ciasto podzielić na 3 części. Do pierwszej dodać mielone orzechy, do drugiej kokos i olejek cytrynowy, do trzeciej mak.
3. Każdy placek upiec osobno w dużej tortownicy i 3 mniejsze w mniejszej tortownicy. Piec 170 przez 25-30 minut.
4. Masa orzechowa: orzechy sparzyć mlekiem i ostudzić. Kasię utrzeć z cukrem pudrem na pulchną masę. Dodawać łyżką orzechy, ciągle ucierając.
5. Przełożenie tortu: placek orzechowy - masa orzechowa - placek kokosowy - masa orzechowa - placek makowy.
6. Następnie z małych ciast tworzymy taki sam mały torcik i wykładamy na górę dużego tortu.
7. Żelatynę rozpuścić. Śmietanę kremówkę ubić na sztywno, pod koniec ubijania dodać rozpuszczoną żelatynę. Kremówką obłożyć tort. Udekorować według uznania.