

Ciasto orzechowe z kremem

KRYSTYNA32



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

orzechy włoskie	25 dag
cukier puder	40 dag
Bułka tarta klasyczna Prymat	5 dag
jajko	8 szt
margaryna	30 dag
kawa rozpuszczalna	2 łyżki
likier kawowy	100 ml
sok z cytryny	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Orzechy posiekać. Żółtka utrzeć z połową cukru pudru na puszystą masę. Dodać bułkę tartą, orzechy oraz sok z cytryny. Wszystko dokładnie wymieszać. Z białek ubić pianę i połączyć z masą. Delikatnie wymieszać. Masę przełożyć do wysmarowanej tłuszczem tortownicy. Piec w temp. 180 stopni przez 30 min. Z margaryny i pozostałego cukru pudru utrzeć puszystą masę, dodać 50 ml likieru kawowego oraz kawę. Wszystko dokładnie wymieszać. Biszkopt przekroić na 2 spody. Skropić pozostałym likierem. Połowę kremu rozsmarować na jednym spodzie i przykryć drugim. Pozostałym kremem posmarować boki i wierzch ciasta. Schłodzić w lodówce.