

## Tort orzechowo-biskoptowy



### BIETKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Ciasto orzechowe:

### Krem:

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto orzechowe:

10 jaj  
20 dag cukru grysiku  
...20 dag orzechów mielonych  
6 łyżek bułki tartej  
1 łyżka kakao

1 łyżeczka proszku do pieczenia

Wyk: Ubić białka, dodać cukier potem żółtka i resztę składników.

Biskopt:)

4 jajka  
3/4 szkl cukru  
1/2 szkl mąki ziemniaczanej  
1/2 szkl mąki pszennej  
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Wyk: Ubić jajka z cukrem i dodać resztę składników.

Można przełożyć dowolną masą lub kremem. Ja zrobiłam krem z kawy prawdziwej:

1 szkl mleka  
1/2 szkl cukru  
4 żółtka  
2 łyżki kawy prawdziwej

Wyk: Zagotować mleko z cukrem, dodać żółtka i kawę i cały czas mieszać na ogniu, aż masa zgęstnieje (ok. 15 minut).

Rozetrzeć 1 kostkę margaryny Kasia i dodać wystudzoną masę.

Placki można przekroić i przełożyć masą.