

tort z fasoli po mojemu

JAHEIRA11



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

fasola	25dag
szczypta soli	
jajko	4
cukru pudru	15dag
proszku do pieczenia	1/2
laska wanili	1
łyżka masła	1
posiekanych migdałów	3 łyżki
kaszy manny	2łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę zalewamy przegotowaną wodą, odstawiamy na całą noc. Następnie gotujemy, solimy, odcedzamy, miksujemy i przecieramy przez sitko. Żółtka ucieramy z 10 dag cukru pudru na kremową masę. Nie przerywając ucierania, dodajemy po łyżce fasoli, proszek do pieczenia i rdzeń wanilii. Na końcu przekładamy do masy kaszę manną, migdały i ubite białka. Tortownicę smarujemy tłuszczem, posypujemy bułką tartą i wypełniamy ciastem. Pieczemy 35min. w temp 180stopni. Ciasto przestudzamy i przekrawamy w poprzek na pół. Na spodzie rozsmarowujemy dżem agrestowy. Tort oprószyć pozostałym cukrem pudrem.