

wykwintny placek orzechowy

LIPKA02



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

orzechy włoskie	250 g
cukier	250 g
białko	8 sztuk
miód	2 łyżki
masło	150 g
cukier	150 g
wanilia	1/2 laski
orzechy włoskie	150 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ubić białka z cukrem na pianę. Zrumienić miód, po ostudzeniu wmieszać do piany ze zmielonymi orzechami. Włożyć do formy wyłożonej opłatkami i piec ok. 45 minut. Po 2-3 dniach przekroić i przełożyć masą. Krajać następnego dnia po przełożeniu. Przyrządzenie masy. Masło utrzeć z cukrem i wanilią, zmieszać ze zmielonymi orzechami.