

## Ciasto orzechowe



**IRENA13**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:

Dolna warstwa:

125g masła.

6 żółtek.

100g cukru.

otarta skorka z cytryny

90g maki

1 łyżeczka proszku do pieczenia.

Druga warstwa :

6 białek

250g cukru

250g orzechów laskowych

szczypta soli

.

..PRZYGOTOWANIE:

Przygotowanie: 125g masła, żółtka i cukier + plus skorka cytrynowa wszystko utrzeć na kremowo.

Masa musi być bardzo jasna, jak krem do tortu. Make i proszek wymieszać, przesiać na masę żółtkowa i wymieszać. Tortownice wyłożyć na dnie papierem do pieczenia. Nałożyć pierwsza

warstwę ciasta. Druga warstwa: Białka ubić na bardzo sztywne ze szczypta soli. Powoli dodać cukier i w dalszym ciągu ubijać, dosyć długo, żeby było bardzo sztywne, jak na bezy. Na końcu dodać mielone orzechy i lekko wymieszać. Nałożyć jako druga warstwę na ciasto do tortownicy.

Piec w nagrzanym piekarniku 60min. w temp. 160°C