

Tort Orzechowy



MOTOREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka	1,5 szkl
cukier	3/4 szkl
jajko	6
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
masa	
masło	25 dkg
cukier puder	1/2 szkl
orzechy mielone	20 dkg
mleko	3/4 szkl
czekolada deserowa	10 dkg
kokos	do posypania

Ozdoby:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO

Jajka oddzielić od żółtek i ubić na sztywno, dalej ubijając dodać cukier, następnie żółtka. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i dodać do ubitej masy delikatnie mieszając. Upiec biszkopt w tortownicy. Ostygnięty przekroić dwa razy.

MASA

mleko doprowadzić do wrzenia dodać masło, cukier i orzechy zmielone, dokładnie wymieszać, ostudzić i dać do lodówki. Masę podzielić na 3 części i przełożyć nią przekrojone biszkopty. Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej i ostudzoną polać wierzch tortu. Posypać kokosem i ozdobić w/g uznania. Ja kupiłem kwiatuszki i płatki czekolady.

