

Tort truflowo-orzechowy



IZIONA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	6 sztuk
cukier	1/2 szklanki
mąka tortowa	3/4 szklanki
budyń waniliowy	1 sztuka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jajko	3 sztuki
mąka	1\2 szklanki
kakao	2 łyżki
cukier	1/4 szklanki
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki .
Krem:	
orzech włoskie mielone	20 dag
cukierki trufle	20 dag
cukier puder	3/4 szklanki
masło	40 dag
DODATKOWO:	
dżem z czarnej porzeczki	1 słoik
wódka	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt jasny:

Białka ubić z cukrem na sztywną bezę, dodać żółtka i delikatnie wymieszać, następnie dodać przesianą mąkę z budyniem i proszkiem do pieczenia, ciasto wylać do tortownicy i piec około 35 min.

Biszkopt kakaowy:

Białka ubić z cukrem na bezę, połączyć delikatnie z żółtkami oraz przesianą mąką, kakao i proszkiem do pieczenia, piec około 15 min w takiej samej wielkości tortownicy jak biszkopt jasny.

Krem:

Cukierki odwinąć z papierków i skrócić przy pomocy robota lub bardzo drobno pokroić (dobrze jest wcześniej włożyć je na moment do zamrażalnika)

Masło utrzeć z cukrem i cały czas ucierając połączyć z cukierkami i mielonymi orzechami, na koniec ostrożnie dodać alkohol. Podzielić na trzy części

Biszkopt jasny przekroić na dwa krążki, wszystkie krążki nasączyć kawą i zaczynając od dołu:
:biszkopt jasny-połowa dżemu-jedna część kremu-biszkopt kakaowy-reszta dżemu-druga część kremu i ostatni krążek, cały tort posmarować resztą kremu i dowolnie ozdobić.

Ja przykryłam masą cukrową, ale dekoracje mogą być dowolne.