Tort porowy



POLLY66

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pory	pół kg
jajko	6
parmezan	garść
mąka pszenna	6 łyżeczek
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	
masło	
gałka muszkatołowa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pory oczyścić i pokroić,zalać osoloną wodą i odstawić na kilka h.Potem zagotować i odcedzić.Żółtka utrzeć z mąką.Białka ubić ze szczyptą soli i dodać do żółtek z mąką.Powoli mieszać,dodać pory i starty ser,doprawić do smaku.Formę natłuścić masłem,wysypać bułką tartą i wylać masę porową.Piec w180stopniach ok20min.