

## Tort z fasoli



### KALUSIAA1989



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>fasoli Jaś</b>	20 dag
<b>jajko</b>	4
<b>cukru</b>	10 dag
<b>posiekanych migdałów</b>	4 łyżki
<b>kaszy manny</b>	2 łyżki
<b>proszku do pieczenia</b>	0,5 łyżeczki
<b>dżem porzeczkowy</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mocz przez całą noc fasolę. Następnie ugotuj do miękkości, zmiksuj, przetrzyj.

Rozbij jajka. Żółtka utrzyj z cukrem i fasolą. Połącz z posiekanymi migdałami, kaszą manną, proszkiem do pieczenia i białkami ubitymi na pianę.

Ciasto piecz (w tortownicy) 35 minut w temp. 180°C. Chłodne rozkrój, przełóż dżemem. Posmaruj też boki i obsyp płatkami migdałowymi. Oprósz cukrem pudrem.