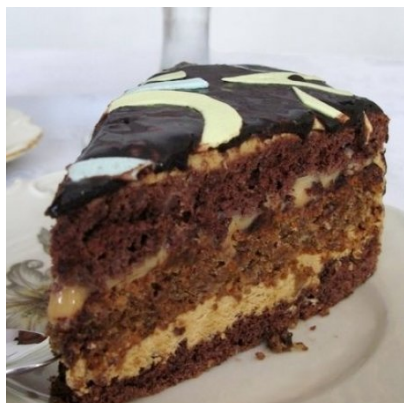


Tort orzechowy bez mąki



WANDA15



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	36 dag
jaja	19 szt.
proszek do pieczenia łyżka	1 łyżeczka
orzechy włoskie	30 mielone
Bułka tarta klasyczna Prymat	9 łyżek
kawa	(mielona)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Upiec 3 biszkopty po 5 jaj : ubić białka na sztywno, dodawać cukier i ubijać , dodać żółtka, wsypać 1/3 zmielonych orzechów i 3 łyżki bułki tartej, szczyptę proszku do pieczenia. Upiec.

Masa:

4 całe jaja ubić na parze z 1 szklanką cukru. Pod koniec ubijania dodać 2 łyżki zmielonej kawy.

Zimną masę jajeczną utrzeć z 1,5 kostki masła . Można dodać trochę spirytusu. Przekładać placki. Wierzch udekorować.