

Tort egipski



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

migdały

daktyle

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: ciasto na 2 spody biszkoptowe, 1 łyżeczka esencji kokosowej - dodaliśmy aromat cytrynowy, bita śmietana, szklanka podpieczonych migdałów. Nadzienie: 25 dag posiekanych suszonych daktyli, 1 i 1/3 szklanki niesłodzonego mleka skondensowanego, 1 i 1/3 szklanki cukru, 4 roztrzepane żółtka, pół szklanki masła, 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii.

SPOSÓB WYKONANIA: Do ciasta dodać ekstrakt kokosowy. Upiec dwa biszkopty o wielkości 22 cm. Zagotować składniki nadzienia. Gotować do zgęstnienia. Dodać migdały. Wymieszać i ostudzić. Smarować biszkopt nadzieniem. Przykryć drugim biszkoptem. Wierzch ozdobić bitą śmietaną. Schłodzić.