

tort orzechowy



GOLA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4 sztuki
cukier	1 szklanka
olej	4 łyżki
mąka tortowa	1 szklanka
proszku do pieczenia	1 łyżeczka
orzechy włoskie	1 mielone

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka utrzeć z cukrem na gęstą białą masę, dodając na koniec po 1 łyżce oleju. Do utartej masy dodawać porcjami mąkę z proszkiem ciągle mieszając. Na koniec dodać orzechy i wymieszać. Gotową masę wlać do tortownicy wcześniej wysmarowanej margaryną lub masłem i posypanej bułką tartą. Piec około 30 min.

Krem:

1 opakowanie czekoladowego kremu do tortów

1 szklanka orzechów mielonych

Krem przygotować według przepisu na opakowaniu dodając na koniec zmielone orzechy.

Przekrojone na pół ciasto przełożyć kremem jak również posmarować tort na wierzchu i po bokach.

Można boki i wierzch posypać orzechami lub poleać polewą czekoladową.