Tort grzybowy



DANUSIA19671

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	100 g
proszek do pieczenia	1 opak
jajko	4 szt
mąka	100 g
ziemniaki gotowane mielone	1 kg
pieczarki posiekane	250 g
śmietana	1/2 szkl
mąka	2 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	
tłuszcz do formy	
pieprz	
sól	
posiekana zielenina	1 garść duża

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do ziemniaków dodać stopione masło, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, ubite z solą i pieprzem żółtka, zieleninę i przyprawy, a na koniec ubitą pianę z białek. Jeśli masa jest zbyt rzadka, można dodać trochę bułki tartej.
Masa pieczarkowa: Pieczarki udusić na maśle, oprószyć solą i pieprzem, mąką, zalać śmietaną, dodać zieleninę i chwilę podgrzewać stale mieszając.
Tortownicę wysmarować tłuszczem, wysypać tartą bułką, wyłożyć połowę masy ziemniaczanej, delikatnie wyłożyć masę pieczarkową i znów masę ziemniaczaną.
Posypać wiórkami zimnego masła i tartą bułką.
Piec w dobrze nagrzanym piekarniku 60 minut.