

Fasolowy tort bez maki



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	30 dag
jajko	8 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	
margaryna	1 szt
fasola biała z puszki	30 dag
orzechy mielone	12 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka ubijamy z cukrem. Zmielona fasole stopniowo dodajemy do masy, wsypujemy orzechy. Mieszymy z pianą z białek i bułka tarta. Ciasto przekładamy do natłuszczonej i posypanej bułka tortownicy i pieczemy godzinę w 200 stopniach. Ostudzone ciasto przekładamy masą najlepiej kakaową, i polewamy polewą