

Tort andrutowy



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	15 dkg
cukier	25 dkg
orzechy zmielone	25 dkg
sok z	1 cytryny
andrut	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Orzechy zasmażyć w syropie zrobionym z cukru i niewielkiej ilości wody, wcisnąć sok z cytryny i przestudzić. Następnie utrzeć z uprzednio utartym na pianę masłem. Przełożyć masą andruty. Połączyć tort polewą czekoladową.