

## Tort orzechowy



### MAGDALENA/MADIJA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                    |                |
|------------------------------------|----------------|
| jajko                              | 4              |
| Bułka tarta klasyczna Prymat       | 3 łyżki        |
| cukier                             | 4 łyżki        |
| mąka tortowa                       | 1 łyżki        |
| proszek do pieczenia               | 1 łyżeczka     |
| masło                              | 2 kostki       |
| gorzka czekolada                   | 50 g           |
| Różowe perełki do dekoracji tortów |                |
| Różowa posypka                     |                |
| cukier puder                       | 0,5-1 szklanka |
| orzechy mielone                    | 4 łyżki        |
| orzechy mielone                    | 1 szklanka     |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt orzechowy- można potroić składniki lub upiec 3 biszkopty (ja piekłam 1 z 10 jajek, odpowiednio dostosowując do tego proporcje reszty składników i przecięłam na 3 części)

Białka ubić na sztywno, dodać cukier i żółtka. Dodać mąkę zmieszana z proszkiem do pieczenia, na końcu orzechy i bułkę tartą. Wszystko lekko wymieszać. Piec w temp. 180 stopni przez 30 minut. Masło ucierać z cukrem jakieś 20 min. Dodać zmielone orzechy i jeszcze chwile ucierać. Biszkopty posmarować masą i udekorować. Czekoladę stopić w kąpielii wodnej i polać wierzch biszkopta. Udekorować.