

Tort orzechowo-wisniowy



MAGDALENA/MADIJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4
cukier	4 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
mąka	1 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
masło	2 kostki
wiśnie	0,5 szklanki
Różowa posypka	
Wiśnie w spirytusie	1 szklanka
cukier puder	0,5-1 szklanka
orzechy mielone	4 łyżki
orzechy mielone	0,5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

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. Do 1/3 dodać zmielone orzechy i zmiksować. Do 2/3 dodać mrożone wiśnie (dodając po 2-3 sztuki i tu już samemu trzeba ocenić kiedy jest ich wystarczająco by masa nie była wodnista), zmiksować.

Przełożenie: Biskopt1+masa wiśniowa+posypane wiśniami+biskopt2+masa wiśniowa+biskopt3+masa orzechowa+reszta masy różowej na dekoracje+wisnie z nalewki