

Orzeszki z masą orzechową



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szkl
masło lub margaryna	25 dag
jaja	2 szt
cukier kryształ	0,5 szkl
Soda oczyszczona Prymat	1/4 łyżki stołowej
ocet	1 łyżka
cukier puder	1 szkl
masło lub margaryna	40 dag
mleko	1,5 szkl
czekolada gorzka	1 tabliczka
orzechy	30 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ubić białka na sztywną pianę z odrobiną soli.

Mąkę, tłuszcz, żółtka i cukier zagnieść szybko, a gdy składniki się połączą dodać sodę, ocet i ubitą pianę.

Wyrobić gładkie ciasto.

Podłączyć palnik gazowy - średni - ustawić na nim formę - orzeszkownicę, rozgrzać ją na obie strony.

Z ciasta urywać małe kawałeczki i formować z nich kulki, wielkości gołębiego jaja.

Kulki te, wkładać w formę, na stronie z wgłębieniem (ja mam formę 9 otworami).

Zamknąć górną część orzeszkownicy i piec z obu stron na złotobrazowy kolor.

Po upieczeniu i ostudzeniu wyrównać brzegi połówek orzeszków, i napełniać je kremem.

Napełnione połówki orzeszków składamy do siebie stroną z kremem , tworząc orzech.

Na masę: zagotowujemy mleko i gotującym się mlekiem zalewamy przygotowane orzechy, mieszamy i odstawiamy do ostudzenia.

Masło ucieramy z cukrem pudrem na puszystą pianę i partiami, stopniowo dodajemy do niej orzechy z mlekiem.

Gotową masę nakładamy do orzeszków.

UWAGA: masy tej wystarczy na podwójną porcję orzeszków - ja wykorzystuję ją do przełożenia wafli lub biszkoptu...

A czekolada lub polewa czekoladowa potrzebne nam są do polania orzeszków , wtedy otrzymujemy orzechy w czekoladzie.