

Lekko puszysty tort orzechowy ze śmietaną i likierem



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mielonych orzechów laskowych	10 dag
cukru	3,5 czubatej łyżek
cukru waniliowego	1 opak
Bułka tarta klasyczna Prymat	ok.2 czubatych łyżek
śmietany kremówki	300 ml
usztyniacza do bitej smietany (najlepiej o strukturze kory)	1 opak
jajko	4 małe
rum	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na ciasto oddzielić żółtka i białka jaj. białka ubić na sztywną pianę.

Podczas ubijania wsypywać stopniowo cukier i cukier waniliowy.

Dodawać po 1 żółtka.

Bułkę tartą zmieszać z mielonymi orzechami i dodać do piany.

Wlać rum.

Wszystko delikatnie wymieszać.

Ciastem napęlić natłuszczoną tortownicę i piec w uprzednio nagrzanym do 200 stopni C piekarniku około 30 minut.

Ostudzić na specjalnej kratce lub ściereczce.

Krem:

- ubić śmietaną na sztywno. podczas ubijania stopniowo dodawać oba cukry i usztyniacz.

Tort posmarować śmietaną, formując nierówności przypominające fale.

Skropić likierem jajecznym.

Czekoladę utrzeć na grubych oczkach tarki. Posypać nią boki ciasta.

Po wierzchu- zamiast czekoladą - możemy oprószyć ciasto - delikatnie - kawą

