

Tort orzechowo-kawowy



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt	3
mąka pszenna	3 dag
jaja	8 szt
cukier	15 dag
cukier waniliowy	1 opak
kawa zimna mocna - napar	2 łyżki
skórka otarta z cytrynyz 1	szt
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
sól	szczypta
śmietanka 36%	20 dag
mleko	5-6 łyżek
sok cytrynowy	1 łyżka
cukier waniliowy	3 opak
czekolada starta	2-3 łyżki
wódka	2 łyżki
orzechy laskowe	20 mielone
ser mascarpone	50 dag
kawa	100 (mocna, zimna)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

oraz do przygotowania formy:

* masło 1 łyżka

* bułka tarta 1 łyżka

Na ciasto: białka ubić z solą na sztywną pianę.

Pod koniec ubijania dodać porcjami 1 /3 cukru.

Żółtka ubić z resztą cukru i cukrem waniliowym na gęstą masę. Wymieszać z kawą i skórką cytrynową.

Do masy żółtkowej dodać połowę orzechów i pianę z białek.

Resztę orzechów wymieszać z mąką oraz proszkiem do pieczenia, dodać do ciasta i dokładnie wymieszać.

Ciasto przełożyć do tortownicy wysmarowanej masłem i wysypanej bułką tartą.

Piec około 1 godz. w piekarniku nagrzanym do temperatury 170°C.

Upieczone ciasto przetrzymać kilka minut w wyłączonym piekarniku z uchylonymi drzwiczkami.

Następnie wyjąć z piekarnika i z tortownicy, pozostawić do ostygnięcia.

Na krem:

śmietankę ubić z cukrem waniliowym.

Ser utrzeć z mlekiem i sokiem cytrynowym, dodać bitą śmietanę i startą czekoladę. Ciasto przekroić na trzy krążki.

Dwa dolne krążki nasączyć kawą wymieszaną z alkoholem, posmarować kremem i nałożyć na nie trzeci blat ciasta.

Całość posmarować resztą kremu, posypać startą czekoladą i przybrać wg własnego uznania - ja zrobiłam dekorację z marcepanowych róż, zrobionych własnoręcznie..