Tort orzechowy



APB

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	12 sztuk
cukie	13 łyżek
orzechy włoskie	30 dag
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
żółtko jajek	8 sztuk
cukier puder	10 łyżek
masło	30 dag
kakao	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:
żółtka oddzielić od białek, żółtka utrzeć z cukrem na pulchną masę. Orzechy zmielić, ubić pianę z białek. Na żółtka wyłożyć pianę, następnie zmielone orzechy, na koniec bułkę tartą. Wszytsko lekko wymieszać drewnianą łyżką.
Wyłożyć do tortownicy. Piec w 180 stopniach 40 minut.
Masa:
żółtka, cukier puder i masło wymieszać mikserem, dodać kakao do smaku, mieszać do uzyskania jednolitej masy. Upieczone i wystudzone ciasto przełożyć kremem.
Smacznego!