

Tort orzechowy bez mąki



Składniki:

na 1 placek 15 dag zmielonych orzechów włoskich, 4 jajka, 50 g cukru, sok z ½ cytryny, tort może składać się z 2 lub 3 placeków

Składniki na masę: 2 kostki masła, 4 jajka 2 łyżeczki kakao, pół szklanki cukru, spirytus

Sposób przygotowania:

1. Białka ubić na sztywno, dodając po kolei cukier, żółtka, zmielone orzechy i sok z cytryny.
2. Tortownicę wyłożyć pergaminem i posmarować masłem.
3. Wylać ciasto. Piec w temperaturze 180°C od 25 do 35 minut. W tym czasie przygotowujemy drugi placek.

Przygotowanie masy

1. Białko ubić na sztywno, dodać cukier.
2. Następnie dodając żółtka ubijać na parze.
3. Ubijając przestudzić, a następnie dodawać stopniowo masło (miękkie w temperaturze pokojowej), następnie dodajemy kakao i spirytus
4. Przełożyć masę nasączone placki i udekorować.

Uwaga: placki pieczemy jednego dnia a przekładamy masą następnego dnia.

Gotowej potrawy: 1,5 kg

Zawartość w 100 g potrawy

białko	6,7 g
tłuszcze	41 g
węglowodany	14 g
energia	452 kcal