

# Biskoptowy tort orzechowy



## Składniki

forma sprężynowa o  
średnicy 26 cm  
Ciasto biszkoptowe:  
jajek  
2 łyżka - wody  
sok z połówki cytryny  
200 g - cukru  
200 g - zmielonych  
orzechów laskowych  
50 g - mąki  
1 łyżeczka - proszku do  
pieczenia  
50 g - mączki kartoflanej  
Farsz:  
płatków białej żelatyny  
600 ml - śmietany  
2 łyżka - cukru  
150 g - wiórków  
czekoladowych

## Opis wykonania

Tort z ciasta biszkoptowego z orzechami laskowymi.

Jajka utrzeć z wodą, sokiem z cytryny i cukrem na puszystą masę. Orzechy laskowe, mąkę, proszek do pieczenia i mąkę ziemniaczaną zmieszać i dodać do masy stale mieszając. Dno tortownicy nasmarować lub wyłożyć papierem do pieczenia. Przełożyć do niej ciasto i piec jak podano. Po ostudzeniu rozkroić na dwie warstwy. Do przygotowania nadzienia zmiękczyć żelatynę według przepisu na opakowaniu. Następnie włożyć wilgotną żelatynę do małej formy do pieczenia i rozpuścić w podany sposób. Od czasu do czasu zamieszać. Śmietanę z cukrem ubić na bardzo sztywno. Żelatynę ostrożnie dodać do śmietany stale mieszając. Tort przełożyć połową ubitej śmietany a resztą przyozdobić wierzchnią warstwę. Posypać wiórkami czekoladowymi.

Sposób nastawiania: gorące powietrze 150-170°C, 50-60 minut.

Topienie żelatyny w arkuszach: mikrofalówka 180 W, 20-50 sekund.

Wskazówka: gdy nie mamy czasu: nie rozkładać tortu. Ubitą śmietanę rozłożyć na cieście, rozsmarować na gładko, żeby powstała "kopuła". Posypać wiórkami czekoladowymi - i gotowe!