

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!