

TORT ORZECHOWO MIGDALOWY

*(bez maki) nie przekładany Jeden z najoryginalniejszych tortow ,jakie zna kuchnia
polska.*

Ingredients

10 jaj (zoltka i bialka osobno)
50 dkg (17.5 oz) cukru pudru
25 dkg (9 oz) zmielonych orzechow wloskich
25 dkg(9 oz) zmielonych migdalow(bez lupin)
2 laski wanilii
sok z ½ cytryny
1 czubata lyzka kakao
3 lyzki pokruszonych biszkoptow
sloik (8oz) dzemu pomaranczowego
lukier czekoladowy
maka ziemniaczana do obsypania tortownicy

Tort sklada sie z 2 roznych barwa i smakiem warstw, nalozonych na siebie i razem pieczonych!

MASA ORZECHOWA:

1. 10 zoltek utrzec z 25 dkg cukru pudru na pulchny krem,dodajac w czasie ucierania czubata lyzke przesianego kakao(najlepszego gatunku),rozprowadzonego w odrobinie mleka na papke.
2. Nastepnie dodac do masy jajecznej 25 dkg mielonych orzechow i utluczona na proszek 1 laske wanilii.
- 3.Mase te nalozyc rowno do duzej tortownicy wysmarowanej maslem i oproszonej maka ziemniaczana. Natychmiast przyrzadzic nalezy druga mase!

MASA MIGDALOWA:

1. 10 bialek ubic na bardzo sztywne piane, dodajac stopniowo 25 dkg przesianego cukru pudru.
 2. Do piany dodac sok z cytryny i utluczona na proszek 1 laske wanilii, 3 lyzki utluczonych drobno i przesianych biszkoptow, wreszcie 25 dkg zmielonych migdalow.
 3. Po delikatnym wymieszaniu mase te polozyc na mase orzechowa, kopiasto w srodku tortownicy, poniewaz ciasto nieco "siada".
 4. Tortownicy wlozyc do piekarnika na 50-55 minut (350F)
- Nazajutrz po upieczeniu tort (wierzch i boki) pokryc nalezy niezbyt cienka warstwa cieplego dzemu pomaranczowego, a gdy dzem zaschnie , polac lukrem czekoladowym.
(Przepis na "lukier czekoladowy" w przepisie TORT CZEKOLADOWY POLSKI)

