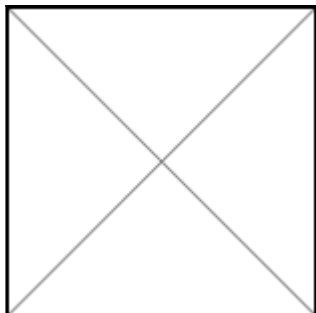




Tekst i zdjęcie: **Dana** - Młodszy Kucharz (251)

Torcik orzechowo-jabłkowy

Od stażystki - bardzo gruby

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- jajka, 4 szt.
- orzechy włoskie, 4 łyżk.
- mąka pszenna, 1 łyżk.
- bułka , 3 łyżk.
- cukier, 4 łyżk.
- proszek do pieczenia, 0.5 łyżecz.
- mleko, 0.5 l
- budyń śmietankowy, 2 szt.
- masło, 15 dag
- cukier brązowy, 10 łyżk.
- jabłko, 1 kg
- żółtka, 4 szt.

Sposób przygotowania:

Z jajek, 4 łyżek mielonych orzechów, mąki pszennej, tartej bułki, cukru i proszku do pieczenia upiec 2 takie same placki. Zrobić masę z mleka, budyniu, masła i cukru. Przełożyć ciasto: biszkopt orzechowy, połowa masy, ciasto jabłkowe - biszkopt orzechowy -polewa

