



Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

Tort biszkoptowy z nadzieniem z orzechów laskowych

Piec 45 min

Składniki:

- woda, 0.5 szkl.
- wanilia w laskach, 1 szt.
- śmietana, 12 dag
- cukier puder, 55 dag
- orzechy laskowe, 25 dag
- tłuszcz, 1 dag
- mąka , 16 dag
- białka, 9 szt.
- cytryna, 1 szt.
- żółtka, 8 szt.
- cukier, 24 dag

Sposób przygotowania:

Wyłożyć tortownicę papierem i posmarować tłuszczem. Sporządzić ciasto: żółtka utrzeć z 24 dkg cukru i sokiem z cytryny. Ubić pianę, wyłożyć na żółtka, dodać mąkę, wszystkie składniki lekko wymieszać, ciasto wyłożyć do tortownicy i upiec w dobrze ogrzanym piekarniku (około 45 min.). Gdy powierzchnia ciasta jest sucha i tort odchodzi od boków tortownicy, tort wyjąć, wyłożyć i zdjąć papier. Sporządzić nadzienie: zrumienić orzechy na złoty kolor, oczyścić w ściereczce z łupinki nasiennej, zmielić z cukrem na maszynce do orzechów. Zmielone orzechy utrzeć w misce, dodać wanilię i tyle śmietany, by nadzienie dało się łatwo rozsmarować na torcie. Placek przekrajać na 3 części, przełożyć 2 razy nadzieniem, posmarować boki, wyrównać, omieść z okruszyn. Sporządzić lukier: Z cukru i wody ugotować syrop, utrzeć; gdy zbieleje, dodać cukier (30 dkg) z wanilią i odrobiną kwasu cytrynowego. Tort polukrować ciepłym lukrem, boki posmarować lukrem. Przenieść na 3 nożach na podstawę tortową, przybrać. Placek pod tort upiec poprzedniego dnia.

