



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

Tort korzenny

Temperatura piekarnika 180 °C

Składniki:

- kawa mielona, 3 łyżk.
- cukier puder, 30 dag
- kakao, 2 łyżk.
- masło, 6 dag
- gałka muszkatołowa, 1 łyżk.
- proszek spulchniający, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- mąka , 32 dag
- mleko, 1 szkl.
- cukier, 35 dag
- jajka, 2 szt.
- tłuszcz, 12 dag

Sposób przygotowania:

Szczelną tortownicę posmarować masłem. Sporządzić ciasto: tłuszcz utrzeć, dodać po jednym jajku, cukier, mleko, rozetrzeć starannie. Dodać resztę składników, wymieszać łopatką. Ciasto wyłożyć do tortownicy, upiec (1 godz.) w dobrze ogrzanym piekarniku. Sporządzić nadzienie: utrzeć masło dodając po trochu cukier, kakao i zmieloną kawę. Tort ostudzić, wierzch i bok posmarować nadzieniem, przenieść na 3 nożach na półmisek tortowy, przybrać.

