



Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szeł Kuchni (1816)
Tort z orzechów laskowych
upiec w niezbyt gorącym piekarniku

Składniki:

- kawa, 3 dag
- masło, 20 dag
- orzechy laskowe, 10 dag
- białka, 10 dag
- bułka tarta , 6 dag
- cukier puder, 14 dag
- cukier, 25 dag
- migdał, 9 dag

Sposób przygotowania:

Dna 3 tortownic tej samej wielkości wyłożyć papierem i posmarować tłuszczem. Sporządzić ciasto: migdały i orzechy zemleć; żółtka z cukrem utrzeć; ubić pianę, wyłożyć na żółtka, wymieszać z migdałami, orzechami i bułką tartą. Ciasto wyłożyć do 3 jednakowych tortownic, upiec w niezbyt gorącym piekarniku, wyjąć, zdjąć papier. Sporządzić nadzienie: Przygotować mocny napar z kawy (1/2 szklanki). Cukier (12 dkg) przesiać. Utrzeć wanilię. Masło utrzeć na pianę, dodać cukier i ucierać, dodając po trochu napar kawy; nadzienie podzielić na 3 części. Placki przełożyć nadzieniem (2 razy), obrównać, omieść okruszyny; resztą nadzienia posmarować całą powierzchnię tortu, zsunąć go na talerz tortowy przybrać.

