



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

Torf z orzechów włoskich

Do tortu orzechowego można zastosować także nadzienie maślano-kawowe lub maślano-czekoladowe.

Składniki:

- śmietana, 0.5 l
- cukier wanilinowy, 2 dag
- cukier puder, 12 dag
- orzechy włoskie, 35 dag
- skórka pomarańczowa, 4 dag
- żółtka, 5 szt.
- białka, 5 szt.
- cukier, 13 dag

Sposób przygotowania:

Przygotować tortownicę: dno wyłożyć papierem, boki i dno posmarować masłem. Sporządzić ciasto: orzechy przebrać, zemleć na maszynie. Skórkę pomarańczową pokrajać w drobniutką kosteczkę. Białka ubić na pianę. Utrzeć żółtka z cukrem (13 dkg), dodać skórę pomarańczową, wymieszać, na żółtka wyłożyć ubitą pianę i wymieszać żółtka z pianą, orzechami (16 dkg) i bułką tartą; masę wylać do tortownicy, wstawić do dobrze wygrzanego piekarnika i upiec (45min.). Gdy powierzchnia tortu jest sucha i ciasto odchodzi od boków tortownicy, tort wyjąć, wyłożyć z tortownicy, zdjąć papier. Następnego dnia sporządzić nadzienie: orzechy włoskie i cukier w mączce zemleć, dodać wanilię i tyle kwaśnej śmietany, aby nadzienie dało się łatwo rozsmarować, nadzienie podzielić na 3 części. Na drugi dzień po upieczeniu przekroić tort dwa razy i przełożyć 2 razynadzieniem; placki starannie układać na nadzieniu dopasowując je. Powierzchnię i boki tortu posmarować też nadzieniem. Boki tortu obsypać mielonymi włoskimi orzechami; wierzch przybrać połówkami orzechów i osaczonymi konfiturami lub skórką pomarańczową.

