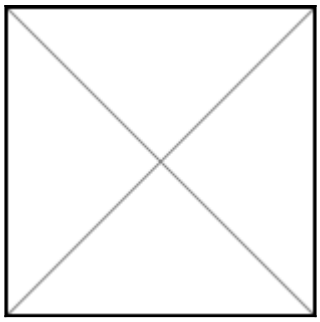

Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

Tort na waflach

Tort polany lukrem własnej roboty

Składniki:

- cytryna, 1 szt.
- białka, 1 szt.
- wafel, 2 szt.
- orzechy włoskie, 12 dag
- herbatnik, 4 szt.
- kakao, 4 łyżecz.
- masło, 32 dag
- cukier puder, 50 dag
- jajka, 4 szt.

Sposób przygotowania:

Utrzeć jaja z cukrem na parze. Gdy spienia się i zgęstnieją, zdjąć. Zemleć petit-beurre'y i orzechy w maszynce do orzechów. Utrzeć masło na pienistą masę, dodać po trochu ubite jaja i kakao, rozetrzeć, przy końcu dodać zmielone herbatniki. Dno tortownicy wyłożyć waflem, posypać tartymi orzechami (2 dkg). Na to wyłożyć masę, rozsmarować ją, posypać orzechami i przykryć waflem, przyłożyć dnem tortownicy, nieco obciążyć, wynieść do chłodnego miejsca do zakrzepnięcia. Powierzchnię posmarować lukrem cytrynowym. Sporządzić lukier: stopić masło, przesiać cukier (10 dkg). Do cukru włożyć białko i utrzeć na pienistą masę, wlać sok z cytryny (do smaku), dodać stopione masło (2 dkg) i skórkę, i rozetrzeć. Zaraz wylać na powierzchnię tortu, rozsmarować, bo szybko krzepnie.