

Ciasto z orzechów

Przepis dodany przez użytkownika WDK

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- masło - 25 dag
- mąka - 20 dag
- żółtko - 2 szt.
- woda - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Ciasto: ze składników zagnieść kruche ciasto i podzielić na dwie części. Jedną część rozwałkować, położyć na blachę i nałożyć masę orzechową. Przykryć drugą częścią ciasta
Masa:
Masa: Z sześciu białek ubić pianę na sztywno, dodając pod koniec ubijania po łyżce cukru. Do sztywnej masy dodawać po jednym żółtku ciągle mieszając i wkońcu wodę. Na koniec wsypać mielone orzechy z bułką tartą. Zamieszać delikatnie łyżką i wyłożyć masę na ciasto, przykryć drugim i piec w gorącym piekarniku.
Jest to porcja na średnią blachę ok 25 x 35 cm. W mniejszej blaszce może wykipieć !

Jak podawać?

MASA:

- 6 szt jajek
- 2 łyżki wody
- 25 dag cukru
- 20 dag orzechów -- mielone
- 2 łyżki bułki tartej -- czubate

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.