

Orzechowa bomba

Przepis dodany przez użytkownika trini6



ciasto

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka pszenna - 10 dag
- mąka ziemniaczana - 10 dag
- cukier - 13 dag
- jajka - 7 szt.
- miód - 2 łyżka(i)
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- skórka starta z 1/2 cytryny -
- masło - 5 dag
- sól -
- migdały - 10 dag
- orzechy włoskie - 10 dag
- cukier puder - 1 łyżka(i)
- konfitury morelowe - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1.



Jajka utrzeć z cukrem na parze

2.

Dodać szczyptę soli i miód, zmiksować na jednolitą masę, dodać skórkę cytrynową, a na koniec oba rodzaje mąki przesiane razem z proszkiem do pieczenia i miękkie masło.

3.

Tortownicę natłuścić, wyłożyć ciasto, piec ok 20 min w temp 180 C, ciasto ostudzić

4.

Wierzch i boki tortu posmarować konfiturą morelową, orzechy i migdały posiekać, zarumienić na suchej patelni, wymieszać z cukrem pudrem, posypać tort