

Kora orzechowa

Przepis dodany przez użytkownika ds

Wspaniałe ciasto na różne okazje. Odpowiednie zarówno na komunię, święta jak i imieniny. Orzechowy smak w połączeniu z owocowymi delicjami.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- Białka - 8 szt.
- Cukier - 20 dkg
- Żółtka - 3 szt.
- Orzechy włoskie - 20 dkg
- Wiórki kokosowe - 10 dkg
- Rodzynki - 10 dkg
- Mąka pszenna - 1 łyżka(i)
- Proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- Brzoskwinie - 1 puszka(i)
- Masło - 1 i 1/2 kostka(i)
- Delicje (pomarańczowe lub brzoskwińowe - 1 op.
- Galaretka brzoskwińowa -

Przydatne akcesoria:

mikser, 2 jednakowej wielkości blachy

Etapy przyrządzania:

- 1.** Białka ubić z cukrem na gęstą masę. Stopniowo dodawać żółtka i stale ubijać. 10 dag orzechów drobno posiekać, a drugą połowę zmielić i wszystko wrzucić do masy. Wsypać kokos, rodzynki, mąkę i proszek do pieczenia. Ciasto rozlać na 2 blachy i piec 30-40 minut w 180 st.
- 2.** Brzoskwinie odcedzić. Sok zagotować z 3 łyżkami cukru. 2 budynie śmietankowe rozpuścić w 3/4 szklanki wody, do miksturki dodać 1 łyżkę mąki pszennej + 5 żółtek. Wszystko wymieszać i wlać do gotującego się soku z brzoskwiń. Odstawić do schłodzenia. Utrzeć masło i dodawać budyń. Masa ma być gładka i puszysta.
- 3.** Układanie warstw:
Na placek bakaliowy dać połowę kremu, na to ciastka Delicje (pomarańczowe, brzoskwińowe) nasączone kawą. Wyłożyć pozostałą część masy i przykryć drugim plackiem. Ułożyć brzoskwinie i zalać galaretką brzoskwińową.

Uwagi:

Oryginał Delicje możemy zastąpić tańszymi wersjami;)