

Tort orzechowy z masą czekoladową

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Przepyszny

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- margaryna - 20 dag
- cukier puder - 20 dag
- cukier waniliowy - 1 op.
- mąka - 20 dag
- proszek do pieczenia - 2 łyżka(i)
- amoniak - 0,5 łyżka(i)
- orzechy - 1 szkl.
- jaja - 6 szt.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Margarynę utrzeć z cukrem, dodać żółtka, mąkę i pianę oraz orzechy. Ta porcja wystarcza na dość dużą tortownicę, przekroić na II części. Przełożyć masą. Masa może być czekoladowa lub kawowa.
- 2.** Masa czekoladowa:
7 jaj + 18 łyżek cukru- ubić na parze, pod koniec dać 2 łyżki kakao. Ostudzić. Margarynę utrzeć z ostudzoną masą, czekoladą gorzką i spirytusem.

