



Orechové pokušenie

Orechová torta vhodná na každú slávnostnú príležitosť.

Potrebuje:

70 g	Cera
150 g	cukor práškový
450 g	múka polohrubá
3 ks	smotana na šľahanie 33%
3 ks	šľahačkový stužovač
430 g	orechy mleté
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
200 g	čokoláda
9 ks	vajcia
12 lyžica	voda

Postup:

Príprava orechovo-píškotového cesta: Žltka z 9 vajec a 450 g práškového cukru vyšľaháme. Pridávame 12 pol. lyžíc horúcej vody, 230 g mletých orechov a nakoniec preosiatu múku s kypriacim práškom do pečiva. Z 9 bielkov a vymiešame sneh a zľahka vmiešame do zvyšku cesta.

Cesto vylejeme do formy s priemerom 32 cm a pečieme 15 - 20 minút pri teplote pri 180 – 190 °C. V prípade, že rozdelíme cesto na 3 časti a upečieme 3 korpusy - každý zvlášť, bude torta ešte vyššia.

Upečený a vychladnutý korpus prekrájame na 2 alebo 3 časti, natrieme vrstvou lekváru a časťou orechovej plnky. Naplnenú tortu natrieme dookola zvyškom plnky a ozdobíme pomletými orechami.

Rozpustíme čokoládu s Cerou a vkusne ňou dozdobíme vrch torty.

Celkový čas prípravy:	20 min.
Čas pečenia:	15 - 20 min.
Teplota pečenia:	180 - 190 °C
Náročnosť prípravy:	ťažké
Počet porcií:	-

NajPečenie

Príprava plnky: vyšľaháme 3 šľahačky so
stužovačmi, pridáme do nich 150 - 200 g
mletých orechov a cukor podľa chuti.