

Tort orzechowy



Biszkopt orzechowy

Składniki (na tortownicę o średnicy 24 cm)

- 8 jajek
- 140 g cukru (ok. 3/4 szklanki)
- 140 g mąki tortowej (ok. 1 szklanka)
- 100 g tartych orzechów włoskich (tarte, a nie mielone!)

Jeśli chcecie, aby Wasz biszkopt był orzechowo-kakaoowy, odejmijcie trzy łyżki mąki i uzupełnijcie je trzema łyżkami kakao.

1. Oddzielamy żółtka od białek.
2. Białka ubijamy mikserem na sztywną pianę, dodając pod koniec ubijania cukier.
3. Do ubitej piany dodajemy po jednym żółtku, dalej miksując.
4. Wyłączamy mikser. Do masy jajecznej dodajemy przesianą mąkę i mieszamy całość przy pomocy szpatułki lub płaskiej łyżki (delikatnie i niezbyt długo!).
5. Dodajemy tarte orzechy i ponownie mieszamy.
6. Masę wlewamy do tortownicy, której dno uprzednio wykładamy papierem do pieczenia.
7. Wkładamy tortownicę do piekarnika nagrzanego do 170 stopni C.
8. Pieczemy ok. 50 minut, nie otwierając piekarnika.
9. Po upieczeniu odczekujemy ok. 15 minut, aż temperatura w piekarniku nieco opadnie, i wyjmujemy biszkopt.
10. Delikatnie przesuwamy nóż wzdłuż wewnętrznych ścianek tortownicy, aby oddzielić od nich biszkopt.
11. Wyjmujemy ciasto z formy. Kroimy na trzy warstwy dopiero po całkowitym wystudzeniu, najlepiej następnego dnia.

Poncz

Do wyboru:

- słaba kawa;
- słabe cappucino;
- woda rozmieszana z kakao;
- woda rozmieszana z kilkoma kroplami aromatu (np. orzechowego);
- w wersji alkoholowej – rozcieńczony wodą rum lub koniak;
- w wersji łączonej, również alkoholowej – słaba kawa z dodatkiem wódki.

Ponczujemy dwa dolne blaty, a następnie smarujemy je cienko jasnym kajmakiem. Przekładamy kremem.

Krem

- 400 ml śmietany 36% (kremówki)
- 500 g mascarpone
- 2–3 łyżek cukru pudru

1. Kremówkę z cukrem pudrem ubijamy na sztywno (lub prawie sztywno, nie musi być ubita całkiem idealnie).
2. Dodajemy mascarpone i ponownie miksujemy.
3. Przekładamy kremem tort, smarujemy górę i boki. Wyrównujemy skrobką.

Dekoracja

Tort dekorujemy wedle uznania. Boki tortu można obłożyć orzechowym krokantem.