

www.SztukaKulinarna.pl

Legumina orzechowa

ilość porcji **80** czas **1 godzina 20 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
40	dkg	orzechów włoskich	
5	szt	jajko	
20	dkg	cukier	
4	łyżki	mąka ziemniaczana ,konfitury lub marmolada.	

Przepis Orzechy obrać z łupin i utłuc w młynku, zostawiając jeden, którym się smaruje rondel lub formę (orzechy są tak tłuste, że zastępują tym razem zupełnie masło). Rozetrzeć w donicy żółtka z cukrem, a gdy dobrze już uwiercone, dobrać po trosze orzechy i trzeć jeszcze pół godziny. Gdy już masa ma iść do formy, ubić pianę z białek i przygotować czubate łyżki przesianej mąki ziemniaczanej. Brać po łyżce piany i pudrować z lekką tą mąką, biorąc po pół łyżeczki), aż wszystka wyjdzie, po czym zaraz wstawić masę do pieca niezbyt gorącego na 3 kwadransy. Po upieczeniu ubrać galaretą. Można piec także na dwóch patelniach równych, kładąc do nich po połowie masy. Upieczoną jedną warstwę posmarować marmoladą lub konfiturami z malin, agrestu czy jabłek, przykryć drugą, z wierzchu ubrać całymi konfiturami i podać jak tort orzechowy. W braku dwóch patelni, połowę gotowej masy upiec na jednej, a drugą wynieść na zimno po upieczeniu pierwszej na tej samej patelni upiec drugą.

Składniki

40 dkg orzechów włoskich, 5 jaj, 20 dkg cukru, 4 łyżki mąki ziemniaczanej, konfitury lub marmolada.