

## www.SztukaKulinarna.pl

### Tort Odrzański

ilość porcji **15** czas **40 minut** trudność **trudne** koszt **średni**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
20	dkg	cukier puder	
10	dkg	migdałów	
10	dkg	orzechów włoskich bez łupin	
10	dkg	czekolady	
5	dkg	tartego razowego chleba	
4	szt	żółtko	
5	szt	jajko	
1	łyżki	cynamon	
		cytryna	
		tłuszcz i bułka tarta do tortownicy	
		polewa czekoladowa	

Przepis Migdały sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, zetrzeć. Jaja umyć, oddzielić żółtko od białek. Żółtko utrzeć z cukrem, połączyć z migdałami, orzechami, przyprawami, startymi skórkami, roztopioną czekoladą oraz ubitą pianą z białek przesypując chlebem. Potem przełożyć do dwóch lub trzech tortownic wysmarowanych tłuszczem i posypanych bułką tartą, wyrównać powierzchnię i upiec w średnio nagrzanym piekarniku. Po upieczeniu wystudzić, przełożyć kremem i polewać polewą czekoladową.

Składniki

20 dkg cukru pudru, 10 dkg migdałów, 10 dkg orzechów włoskich bez łupin, 10 dkg czekolady, 5 dkg tartego razowego chleba, 4 żółtka, 5 jaj, łyżeczka startego cynamonu i goździków, tłuszcz i bułka tarta do tortownicy, krem maślany, polewa czekoladowa, skórka cytrynowa i pomarańczowa,