

## www.SztukaKulinarna.pl

### Tort Skoczylas

ilość porcji **15** czas trudność **łatwe** koszt **średni**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
15	dkg	masło	
15	dkg	cukier puder	
10	dkg	migdałów	
15	dkg	czokolady	
8	dkg	mąka pszenna	
3	szt	jajko	
		cytryna	
		,tłuszcz i bułka tarta do formy	

Przepis Migdały sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, wysuszyć w piekarniku, zetrzeć. Jaja umyć, wybić ze skorupki, oddzielić żółtka od białek. Masło utrzeć z cukrem dodając kolejno żółtka, potem połączyć z olejem, migdałami i ubitą pianą z białek przesypując przesianą mąką. Następnie przełożyć do wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą formy, wyrównać powierzchnię i upiec w średnio nagrzanym piekarniku. Po upieczeniu przełożyć dowolnym kremem i połączyć polewą czekoladową. Składniki

15 dkg masła lub margaryny, 15 dkg cukru pudru, 10 dkg migdałów, 15 dkg czekolady, 8 dkg mąki, 3 jaja, olejek cytrynowy, tłuszcz i bułka tarta do formy.