

www.SztukaKulinarna.pl

Tort a la pani Walewska

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

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
20	dkg	masło	
20	dkg	cukier puder	
20	dkg	migdałów	
15	dkg	czekolady	
5	dkg	startychbiskoptów	
10	opakowanie	jajko	
20	ml	likieru Maraschino	
		tłuszcz i bułka tarta do	
		tortownic	
		,polewa czekoladowa.	

Przepis Migdały sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, zetrzeć. Jaja umyć, wybić ze skorupki, oddzielić żółtka od białek. Masło utrzeć z cukrem dodając kolejno żółtka, połączyć z migdałami, roztopioną czekoladą, likierem i ubitą pianą z białek, przesypując startymi biskoptami. 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, połączyć polewą i udekorować. Składniki

20 dkg masła lub margaryny, 20 dkg cukru pudru, 20 dkg migdałów, 15 dkg czekolady, 5 dkg startych biskoptów 10 jaj, 20 ml likieru Maraschino, krem maślany polewa czekoladowa tłuszcz i bułka tarta do tortownicy