

Tort de nuca

Blatul de tort

Albușul de la 10 ouă se bate tare cu 250 grame de zahăr praf până se face vâscoasă, nu mai curge din vas la răsturnare.

Se macină 300 de grame nucă de calitate.

Nuca măcinată fin se adaugă la albușul obținut inițial.

Amestecul obținut se toarnă în tavă unsă cu unt/ulei și dată cu făină.

Se dă la cuptor aprox. 20 de minute. Dacă e coaptă se vede din proba cu scobitoarea.

Se înfige o scobitoare în tort și dacă nu se prinde de scobitoare e tortul e copt.

Crema de ornat

10 gălbenușuri de ouă se freacă cu 250 de gr. de zahăr până se face spumă densă.

Se fierbe până se îngroașă pe abur, într-un vas cu apă așezat direct pe foc. înțelegeți.

După fierbere se adaugă 2 linguri de cacao.

Separat se freacă 200 de grame de unt până devine fluid.

Untul se adaugă și se amestecă cu gălbenușurile după ce s-a răcit.

Pregătire

Se taie blatul copt în trei părți egale, trei dreptunghiuri, după cum rezultă din tavă.

Se așează una peste alta după ce s-au acoperit cu crema de mai sus.

Se acoperă cu cremă și verticalele tortului.

Se ornează cu ciocolată deasupra.

Poftă bună!