

Adres URL strony <http://www.przepisykulinarne.org/11664>

## Szybki tort orzechowy - idealny na jesień

ID przepisu: 11664 / 222

URL: <http://www.przepisykulinarne.org/11664>

Kraj pochodzenia: Kuchnia polska

Składniki:

masa kajmakowa 1 puszka  
śmietanka 36% 250 g.  
serek mascarpone 250 g.  
brązowy cukier 100 g.  
ulubione orzechy 250 g.  
czekoladowe spody tortowe (np. od Dan Cake) 1 opakowanie (3 sztuki)  
sok połowy cytryny  
pół szklanki wody

Przygotowanie:

Śmietankę ubijamy w dużej misce. Dodajemy do niej serek mascarpone oraz brązowy cukier. Całość miksujemy aż składniki dokładnie się połączą. Orzechy rozkruszamy. Rozdzielamy masę na dwie części i do jednej połowy dodajemy potłuczone orzechy. Sok cytrynowy mieszamy z wodą i delikatnie nasączamy roztworem spody tortowe od Dan Cake. Pierwszy spód wykładamy na patelnię. Na jego wierzchu rozprowadzamy masę z serka mascarpone z orzechami. nakładamy drugi, nasączony spód i przekładamy go masą kajmakową. Nakładamy trzeci spód. Na całości ciasta rozprowadzamy masę z serka mascarpone. Ozdabiamy orzechami oraz masą kajmakową.

Smacznego!

Aktywacja: 23/10/16 22:06, edycja: 23/10/16 22:07, odsłony: 1130