

TORT KAWOWO-ORZECHOWY

z Mokate Cappuccino o smaku Śmietankowym



1h 20 min



6h



12-14 porcji

Składniki:

BISZKOPT

- 5 jajek
- 150 g cukru
- 100 g mąki pszennej
- 125 g mielonych orzechów włoskich
- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia

PONCZ

- 3 łyżki Mokate Cappuccino o smaku Śmietankowym
- 200 g gorącej wody
- 40 g likieru śmietankowego/kawowego

KREM KAWOWY

- 400 g miękkiego masła
- 400 g mleka skondensowanego
- 40 g likieru śmietankowego/kawowego
- 4 łyżki Mokate Cappuccino o smaku Śmietankowym



Przygotowanie:

- 01 Do misy miksera przełożyć wybite jajka i cukier. Ubić na sztywno. W czasie ubijania przesiać mąkę pszenną z proszkiem do pieczenia.
- 02 Do ubitej masy jajecznej dodać orzechy i wymieszać. Dodać przesianą mąkę i ponownie wymieszać.
- 03 Ciasto przełożyć do tortownicy o średnicy 19 cm i piec przez około 40 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.
- 04 Upieczony biszkopt studzić przez minimum 3 godziny, a w tym czasie przygotować poncz. Mokate Cappuccino o smaku Śmietankowym zalać gorącą wodą i energicznie wymieszać. Po wystudzeniu dolać likier.
- 05 Aby przygotować krem, masło w temperaturze pokojowej ucierać przez 10-15 minut do białości. Następnie dodać mleczko skondensowane i nadal ubijać.
- 06 Z powstałego kremu odłożyć 1/3 masy, która będzie potrzebna do obłożenia tortu. Krem pozostawić w temperaturze pokojowej.
- 07 Do pozostałego kremu dodać Mokate Cappuccino o smaku Śmietankowym oraz likier.
- 08 Gdy kawowy krem jest już gotowy, podzielić wystudzony biszkopt na 3 części. Każdą część nasączyć ponczem. Błaty przełożyć kremem i odstawić złożony tort do lodówki na godzinę do zestalenia masy.
- 09 Po tym czasie tort otynkować odłożonym wcześniej kremem i udekorować świątecznie. Przechowywać w lodówce.