

Rezept: Haselnusskuchen in Herzform

Instrukcje Nie. 1294



Droga do serca wiedzie przez żołądek - piecz z sercem i podaruj radość! Przepis jest szybki i łatwy do upieczenia.

Składniki na 1 ciasto orzechowe:

- 100 g masła lub margaryny
- 100 g cukru
- 200 g mielonych orzechów laskowych
- 3 jajka
- 1 łyżka kakao w proszku
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

A oto jak to działa:

1. Rozgrzej piekarnik do 180°C (170°C termoobieg).
2. Zaczynij od ubicia masła z cukrem na puszystą masę.
3. Następnie stopniowo dodawaj orzechy laskowe, 3 jajka, a na koniec 1 łyżkę kakao i 1 łyżeczkę proszku do pieczenia, aż powstanie ciemne, kremowe ciasto.
4. Wlej ciasto do formy w kształcie serca i piecz w piekarniku w temperaturze ok. 180°C przez ok. 30 minut.

Dekorowanie

Najpierw wymieszaj lukier królewski z odrobiną cytryny, aby uzyskać polewę i zabarw ją na czerwono barwnikiem spożywczym. Rozsmaruj czerwony lukier na ostudzonym cieście. Alternatywnie, możesz rozwałkować czerwony fondant na czerwoną dekorację i umieścić go na torcie.

Rozwałkuj masę lukrową i wytnij lub wytnij małe płatki róży. Płatki są modelowane lekko zakrzywione i łączone w różę. Ubite białko jajka jest często używane do dodatkowego utrwalenia modelowanych części. Wytnij i uformuj liście z zielonej masy fondant. Róża i liście są teraz układane na torcie.

Następnie użyj lukru królewskiego i strzykawki do wyciskania małych zawijasów na torcie.

Dodatkowa końcówka

Tort jest szczególnie smaczny, jeśli przed udekorowaniem zostanie przekrojony na pół i wypełniony żurawiną lub mussem owocowym oraz słodką bitą śmietaną pomiędzy połówkami tortu. W ten sposób otrzymamy pyszny tort w kształcie orzechowego serca.

Szczegóły artykułu:

Numer pozycji

Nazwa artykułu

Ilość