

Tort orzechowy z mąki Lubella z brzoskwiniami

Składniki na biszkopt:

- 5 dużych jajek
- 2/3 szklanki cukru
- łyżeczka cukru z wanili
- 1 szklanka mąki Lubella

Składniki na masę:

- 2 opakowania budyniu waniliowego
- około 800 ml mleka
- około 200g masła
- 250g orzechów włoskich
- aromat rumowy

Dodatkowo:

- 1 puszka brzoskwini
- dżem wiśniowy lub porzeczkowy

Sposób przygotowania:

1. Oddziel białka od żółtek.
2. Ubij białka na sztywną masę, następnie dodawaj stopniowo cukier, cukier z wanili, mąkę Lubella oraz żółtka.
3. Masę przełóż do tortownicy o średnicy 22-23 cm wyłożonej papierem do pieczenia.
4. Piecz w temperaturze 180 C przez 35 minut.
5. Po upieczeniu biszkopt ostudź.
6. Z 80 ml mleka i dwóch opakowań budyniu ugotuj budyń.
7. Ostudzony budyń utrzyj z masłem, a następnie dodaj orzechy i aromat rumowy.
8. Biszkopt przekrój na trzy równe części.
9. Na pierwszy placek połóż dżem oraz masę.
10. Następnie przykryj go drugim plackiem i posmaruj go kolejną porcją masy.
11. Na wierzch nałóż trzeci placek, posmaruj go masą oraz udekoruj według uznania plasterkami brzoskwini.

SMACZNEGO !

(Przepis przygotowała Karolina B.)