

Tort z bitą śmietaną

Przepis dodany przez użytkownika russet

Bez pieczenia

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- gorzka czekolada - 1 op.
- cukier puder - 1,5 szkl.
- masło - 20 dag
- śmietana - 15 łyżka(i)
- orzechy włoskie - 25 dag
- skórka pomarańczowa - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Czekoladę, masło i cukier utrzeć na gładką masę, dodać 5 łyżek śmietany. Włożyć do formy, wstawić do lodówki. Orzechy zemleć, utrzeć z 5 łyżkami śmietany i 1/2 szklanki cukru pudru. Masę rozsmarować na spodzie. Resztę śmietany ubić z cukrem pudrem, rozłożyć na masie orzechowej. Tort ozdobić orzechami i wiśniami np. z likeru. Tort chłodzić ok. 3h w lodówce.

