Kora orzechowa

Przepis dodany przez użytkownika ds

Wspaniałe ciasto na różne okazje. Odpowiednie zarówno na komunię, święta jak i imieniny. Orzechowy smak w połączeniu z owocowymi delicjami.

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:
- Białka - 8 szt.
- Cukier - 20 dkg
- Żółtka - 3 szt.
- Orzechy włoskie - 20 dkg
- Wiórki kokosowe - 10 dkg
- Rodzynki - 10 dkg
- Mąka pszenna - 1 łyżka(i)
- Proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- Brzoskwinie - 1 puszka(i)
- Masło - 1 i 1/2 kostka(i)
- Delicje (pomarańczowe lub brzoskwiniowe - 1 op.
- Galaretka brzoskwiniowa -

Przydatne akcesoria:
mikser, 2 jednakowej wielkości blachy

Etapy przyrządzania:

1. Białka ubić z cukrem na gęstą masę.Stopniowo dodawać żółtka i stale ubijać. 10 dag orzechów drobno posiekkac, a druga połowę zemleć i wszystko wrzucić do masy. Wsypac kokos, rodzynki, mąkę i proszek do pieczenia. Ciasto rozlać na 2 blachy i piec 30-40 minut w 180 st.

2. Brzoskwienie odcedzić. Sok zagotować z 3 łyżkami cukru. 2 budynie śmietankowe rozpuścić w 3/4 szklanki wody, do miksturki dodać 1 łyżkę mąki pszennej + 5 żółtek. Wszystko wymieszać i wlać do gotującego się soku zbrzoskwiń. Odstawić do schłodzenia.
Utrzeć masło i dodawać budyń. Masa ma być gładka i puszysta.

3. Układanie warstw:
Na placek bakaliowy dac połowę kremu, na to ciastka Delicje (pomarańczowe, brzoskwiniowe) nasączone kawą. Wyłożyć pozostałą część masy i przykryć drugim plackiem. Ułożyć brzoskwinie i zalać galaretką brzoskwiniową.

Uwagi:
Oryginale Delicje możemy zastapic tańszymi wersjami;)