

Potrzeba: 4 jajka, 280g cukru, łyżeczkę proszku do pieczenia, 280g mielonych orzechów, najlepiej włoskich, torebkę cukru waniliowego.

Żółtka się uciera z cukrem, białka ubija na pianę ze szczyptą soli. Pod koniec ubijania dodaj ze dwie łyżki cukru, piana będzie sztywniejsza. Wrzuca się ubitą pianę do żółtek, miesza, potem wysypuje orzechy i proszek, miesza delikatnie, wyrzuca na tortownicę i piecze przez 45 minut w temp. 180°C.

Krem: 200g czekolady, 2.5dl śmietanki słodkiej kremówki, 4 łyżeczki kawy rozpuszczalnej
. Wszystko razem doprowadzić do wrzenia ciągle mieszając, ostudzić.

Oryginalny przepis: Przeciąć biszkopt wzdłuż na pół, przełożyć kremem, posmarować też wierzch i boki. Posypać kakao lub tartą czekoladą i udekorować połówkami orzechów włoskich.

Moja modyfikacja, taki jest moim zdaniem sporo lepszy: Tort trzeba przeciąć wzdłuż na 3 części, nakropić rumem, ubić
śmietany kwaśnej **2,5dl**

ze

1 dl śmietanki kremówki i paczką cukru waniliowego

. Jako pierwszą warstwę dać krem czekoladowy, przykryć kawałkiem biszkopta, nałożyć bitą śmietanę, przykryć, posmarować wierzch resztą kremu czekoladowego, udekorować połówkami orzechów włoskich i płatkami migdałów. Śmietana dodaje nieco lekkości, a rum aromatu, a tort dużo ładniej wygląda z płatkami migdałów niż z kakao.

[Aneta Baran](#) - przepis z sieci