

Ciasto Orzechowe z Owocami

Sezon owocowy w pełni, zachęcamy więc do wykorzystania sprawdzonych, domowych przepisów. Jako pierwszy publikujemy przepis na zwycięskie ciasto orzechowe z owocami, podane w formie apetycznych „babeczek”, przekazany przez Koło Gospodyń Wiejskich z Bystrej.

Składniki:

Ciasto:

- 8 jajek
- 2 szkl. cukru
- szczypta soli
- 1 szkl. mąki pszennej
- 2 szkl. zmielonych orzechów włoskich
- 1/3 łyżeczki proszku do pieczenia

Masa:

- 25 dag margaryny
- 5 łyżek cukru
- ½ litra mleka
- 1 łyżka mąki ziemn.
- 1 łyżka mąki pszennej

Masa mascarpone:

- 330 ml śmietanki 30%
- 3 łyżki cukru pudru
- 1 serek mascarpone

Owoce do dekoracji:

- truskawki, mandarynki, kiwi, winogrona, jagody, maliny

Przygotowanie:

• **Ciasto:** Oddzielić białko od żółtek, ubić pianę z białek dodając szczyptę soli, a potem po trochu cukier, na końcu połączyć z żółtkami. Mąkę z proszkiem do pieczenia przesiać i lekko wymieszać, na koniec dodać zmielone orzechy i wszystko dokładnie wymieszać. Ciasto wlać na formę o wymiarach ok. 28 x 35 cm wyłożoną papierem do pieczenia. Piec przez 30 minut w temp. 180°C. Nie otwierać piekarnika w czasie pieczenia.



- **Masa:** Pół litra mleka zagotować z margaryną i cukrem. Następnie wlać rozmieszane mąki i tak długo mieszać na małym ogniu, aż cały tłuszcz wmiesza się w masę. Ciasto wystudzone przekroić na dwie części (jak tort). Ciepłe wylać na przekrojone ciasto i przykryć drugą połową. Po wystygnięciu wykrawać kółka, udekorować masą z serka mascarpone. Owoce opłukać, osuszyć i poukładać na masie mascarpone.