**TORT Z AJERKONIAKIEM**

**Składniki:**

**Czas przygotowania:** 1 godz. 25 min

**Poziom trudności:** łatwy

**Koszty** (dla 4 osób): 20 zł

Ciasto:

* 5 jaj,
* 140 g cukru,
* 1 cukier waniliowy,
* 75 g migdałów zmielonych,
* 1 łyżka mąki ziemniaczanej,
* 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Masa:

* 9 łyżeczek żelatyny,
* 100g masła,
* 100 g cukru pudru,
* ¼ l likieru adwokat,
* 500 ml śmietanki 30 %,
* 3 jaja,
* 2 opakowania rurek waflowych,
* 1 cukier waniliowy

**Sposób przygotowania:**

Ciasto: Białka ubić na sztywną pianę z cukrem, dodać stopniowo żółtka, a następnie pozostałe składniki. Piec w 200 oC przez 30 min. Ostudzić.

Masa: Żelatynę rozpuścić. Masło z cukrami utrzeć na puszystą masę, 3 zółtka wymieszkać z adwokatem (odłożyć 2 łyżki likieru) i stopniowo dodawać do masy. Dodawać powoli żelatynę, ucierać do momentu tężenia. W tym czasie ubić śmietanę (można dodać śmietan-fix), ¼ ubitej śmietany odłożyć do ozdobienia. Następnie ubić 3 białka na sztywno i wymieszać powoli z masą. Na ostudzone ciasto wyłożyć masę następnie skropić pozostałym likierem i ozdobić śmietanką według uznania. Obłożyć rurkami. Wstawić do lodówki na 4 – 5 godzin.

Autor przepisu: Dorota Becker