

# Kącik Łasucha!!!!

## Tort orzechowy

Biskopt orzechowy:

15 dag zmielonych orzechów włoskich

3 jajka

5 łyżek cukru

1 łyżeczka proszku do pieczenia

Krem:

0,5 l płynnej kremówki

15 dag posiekanych orzechów włoskich

Cukier waniliowy

Kakao i orzechy do dekoracji

Zółtka dwóch jaj i całe jajko utrzeć z sześcioma łyżeczkami cukru na puszystą masę. Pozostałe białka ubić na sztywną pianę i nadal ubijając wsypać dwie łyżki cukru. Wymieszać obie piany z orzechami, proszkiem i cukrem waniliowym. Przełożyć ciasto do małej tortownicy wysmarowanej tłuszczem i posypanej tartą bułką. Piec 35-40 minut w temperaturze 175 stopni.

Cukier roztopić w rondelku, zdjąć z ognia, wlać śmietanę, wsypać orzechy, cukier waniliowy i ubić mikserem. Krążki biskoptu przełożyć częścią kremu, z pozostałym posmarować wierzch i boki tortu. Oprószyć kakao i udekorować orzechami. Ochłodzić w lodówce.



## Piekielnie ostry sos z papryczek chili

Składniki :

20 papryczek chili

1 słodka czerwona papryka

6 ząbków czosnku

2 łyżeczki kminu rzymskiego

2 mielonej kolendry

1 łyżeczka soli

4 łyżeczki oliwy z oliwkę

Papryczki chili umieścić w misce. Zalej wrzątkiem i mocz przez 30 minut. Słodką paprykę przekrój na pół i piecz w piekarniku przez 20-25 minut w 200 stopniach skórą do góry, niech skórka lekko się przypiecze. Paprykę wyjmij z piekarnika i zawiń szczelnie w folie spożywcą na 10 minut, gdy papryka ostygnie usuń pestki i ogonek. Papryczki chili odcedź z wody. Czosnek obierz z łupinek. Umieść wszystkie składniki w blenderze i dodaj przyprawy oraz oliwę z oliwek. Wszystko zblenduj. Przechowaj w lodówce. Dobry dodatek do mięs i makaronów.

