Vínovo - ořechový dort

Obtížnost:

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: **10**

3064 kalorií , **1 g** cukrů , **91 g** tuků , **70 g** bílkovin

Autor: Zuzana Jašková

Odkaz: https://srecepty.cz/vinovo-orechovy-dort

Příprava

Vajcia a cukor vo vriacej vode dobre vyšľaháme. Pomaličky pridávame múku, mleté orech a biele víno. Po vyšľahaní vyberieme z vody a cesto vložíme do vymastenej a múkou vysypanej tortovej formy. Pečieme pomaly v mierne teplej rúre. Po upečení tortu necháme vychladnúť, vyklopíme z formy, rozkrojíme na polovicu a naplníme orechovou plnkou.Boky potrieme tiež a vrch posypeme mletými orechami.

Ingredience

- 4 vejce
- 300 g cukru moučka
- 200 g krupicové mouky
- 10 lžíc vína
- 150 g mletých ořechů

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Návštěva, Moučník