

Orzeszki Delicje

Przepis dodany przez użytkownika ds



Wspaniałe ciasteczka o smaku orzechowo-kawowym z dodatkiem alkoholu. Kuszący wygląd sprawia, że szybko znikają ze stołu! Do wypieku konieczna specjalna foremka!

Czas przygotowania: 2 godziny

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: dość zaawansowane

Potrzebne składniki:

- Mąka - 1/2 kg
- Margaryna Palma - 1 kostka(i)
- Śmietana kwaśna - 2 łyżka(i)
- Cukier puder - 2 łyżka(i)
- Soda oczyszczona - 1/2 łyżeczka(i)
- Ocet - 1/2 łyżka(i)
- Jajka - 5 szt.
- Sól - 1 szczypta(y)
- Cukier zwykły - 1 szkl.
- Masło - 1 kostka(i)
- Orzechy włoskie - 25
- spirytus - 20 ml
- Kawa -
- Kakao -

Przydatne akcesoria:

Foremka do orzeszków (do nabycia np. na Allegro), stolnica, mikser, miska.

Etapy przyrządzania:

1. Na stolnicę wysypać mąkę, dodać margarynę, śmietanę, cukier puder, sodę oczyszczoną, ocet, całe jajka i szczyptę soli. Z tych składników wyrobić gładkie ciasto.
2. Ciasto dzielimy na małe kulki i wałkujemy do wielkości odpowiadającej objętości foremki. Placki mają mieć na oko pół centymetra grubości.
3. Formę kładziemy na kuchence i rozgrzewamy kilka minut. Gdy już będzie gorąca kładziemy do środka placek i mocno dociskamy. Ciasto może wypływać z formy, wtedy odciąć nadmiar, bo inaczej zacznie się przypalać. Piec z obu stron aż ciasto będzie miało złoty kolor. Gotowe placki odkładać do ostudzenia. Następnie wykruszać orzeszki.
4. Jajka z cukrem ubijać na parze, aż masa zgęstnieje. Zostawić do ostygnięcia. W naczyniu utrzeć masło, stopniowo dodawać orzechy i masę jajeczną. Na koniec wysypać kawę, trochę kakao i dolać spirytusu wg uznania;
5. Uzyskaną masą nadziewać połówki ciasteczek i łączyć w orzeszki. Polać polewą czekoladową.

Jak podawać?

O każdej porze dnia i nocy;)

Uwagi:

Czas wykonania znacznie się skróci gdy do pomocy będzie jeszcze druga osoba.