

## Ореховый торт

В интернете увидела интересный рецепт торта "Ореховый" (старинный рецепт от О.Матвей). Я что-то такой не помню, мама пекла только Наполеон, и очень вкусный был у нее этот торт. Заинтересовало в Ореховом торте использование сдобных булочек. Булочки я испекла сама, их рецепт напишу чуть позже. А сейчас рецепт приготовления торта "Ореховый". Пробуйте и вы приготовить этот торт, не пожалеете!



### Ингредиенты

для теста :	
яйца	3 шт.
сливочное масло	150 г
мука	195 г
сдобные булочки (посушить и сделать крошку)	150 г
орехи любые	150 г
сода	1 ч.л.
уксус 9%	1 ст.л
для крема:	
вареная сгущенка	1 банка
сливочное масло	200 г

[Таблица мер и весов](#)

### 1 Шаг 1



Приготовить все ингредиенты.

## 2 Шаг 2



Сдобные булочки (я брала ванильные как по 9 копеек) порезать, в духовке посушить, чтобы сухарики были хрустящие. Перемолоть блендером погружным, крошка должна получится крупной. Орехи тоже размельчить блендером.

## 3 Шаг 3



Взбить яйца,

## 4 Шаг 4



добавить сахар и взбить до полного растворения сахара.

## 5 Шаг 5



В яичную массу добавить мягкое сливочное масло, взбить миксером.

## 6 Шаг 6



Погасить уксусом соду и добавить в тесто. Добавляем поочередно в яично-масляную смесь просеянную муку (перемешать!), ореховую крошку и сахарную крошку (перемешать!). Получится пышное, мягкое тесто. Дать ему выстояться 15-20 минут и можно выпекать коржи.

## 7 Шаг 7



По времени и температуре ориентироваться на свою духовку. Нагреть духовку до 160 гр. Выпекать в силиконовой форме, размер на 21 см или на бумаге для выпечки. Коржи выкладывать толщиной примерно 5-7 мм, выпекать 10 - 15 мин.

## 8 Шаг 8



Приготовить крем из сливочного масла и вареной сгущенки.

## 9 Шаг 9



Выпеченные коржи остудить.

**10** Шаг 10



Затем промазать приготовленным кремом. Торт обсыпать ореховой или сахарной крошкой. Дать пропитаться тарту (я оставила на ночь).

**11** Шаг 11



Торт получается очень необычным, ореховый это точно!

**12** Шаг 12



Вкусный торт по этому рецепту, особенно с приготовленным ароматным кофе или чаем. Приятного аппетита!