Na przełożenie dwóch warstw tortu o średnicy 26cm
Ubić na sztywno **500 ml śmietany 30%**, w połowie ubijania dodać **3-4 łyżki cukru (może być puder)**
, wstawić na trochę do lodówki. W międzyczasie namoczyć
10 g lub 6 listków żelatyny
, rozpuścić (najlepiej w mikrofalówce, jak brak to w rondelku na bardzo małej mocy), do rozpuszczonej żelatyny dodać
50-80 ml likieru orzechowego
(jak brak to może być Bols creme de cacao albo inny byle był to likier a nie tzw. krem) i szybko wymieszać, przecedzić przez sitko, wlać do dużej miski i dodać trochę ubitej śmietany, wymieszać i dodawać dalej po trochę, ciągle mieszając. Całą akcję trzeba przeprowadzić bardzo szybko, do powstałej masy dodać
ok. 100 g zmielonych włoskich orzechów
, wymieszać i wykładać na biszkopt - najlepiej też orzechowy. Biszkopt warto nasączyć mieszanina 1:1 likieru i syropu cukrowego.
Od razu zwrócę uwagę na jedną rzecz : bezwzględnie trzeba dodawać śmietanę do żelatyny a nie odwrotnie, bo powstanie jedna wielka klucha:))
Przemysław Koziarski
P.S. taki tort można obłożyć ubitą śmietaną (500ml + 3 torebki zagęstnika Dr.Oetkera), boki obsypać krokantem, na górze po obwodzie zrobić szczelne rozetki ze śmietany, tzn. żeby między nimi nie było szpar, dobrze schłodzić, a następnie na środek wylać mieszaninę z 1 listka żelatyny (ok. 1,7g) i 60-70 ml likieru - powstaje piękna galaretka z likieru, można podobne rzeczy robić z dowolnym likierem, również z adwokatem. Na rozetki kładziemy połówki orzechów włoskich.
Miała być masa, a podałem cały tort, tylko bez biszkoptu :)

wg **Przemyslawa Koziarskiego - z sieci**