

Orzechanki

Czas wykonania: 2 h 30 min – 3 h **Ilość porcji:** 32 sztuki

Składniki:

Biszkopt:

- 5 jajek
- 1 szklanka cukru
- ½ szklanki oleju
- 4 łyżki wody
- 2 szklanki mąki pszennej
- 1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia

Polewa:

- 250 g margaryny (1 kostka)
- 50 g masła (¼ kostki)
- 3 łyżki kakao
- 1 szklanka cukru
- 1 kubek gęstej kwaśniej śmietany 18 %

Dodatkowo:

- 600 g orzechów włoskich



Przygotowanie:

Biszkopt:

Jajka utrzeć z cukrem. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i przesiać do ubitych jajek – całość wymieszać mikserem na średnich obrotach – dodać pozostałe składniki.

Ciasto wyłożyć na blaszkę (forma 22 x 27 cm) wyłożoną papierem do pieczenia i piec 45 - 50 minut w 180 stopniach (do suchego patyczka).

Wystudzić biszkopt.

Orzechy zmielić.

Polewa:

Margarynę i masło roztopić i dodać cukier i kakao – wymieszać.

Gdy cukier się rozpuści wlać śmietanę i energicznie wymieszać. Całość zagotować – ciągle mieszając, aby polewa się nie przypaliła.

Biszkopt pokroić na 32 kawałki. Każdy kawałek najpierw zanurzyć w polewie a następnie obsypać orzeszkami. Odstawić do wystygnięcia polewy.

Podczas robienia orzechanek polewa będzie zastygać, więc należy ją lekko podgrzać, aby była wodnista.