
STEFANKA

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1504 razy.

Ciasto:

8 żółtek

12 dag cukru

8 białek (piana)

12 dag mąki ziemniaczanej

masło do smarowania blachy

Nadzienie:

4 żółtka

15 dag cukru

12 dag czekolady

18 dag masła deserowego

Posmarować masłem dna sześciu tortownic tej samej wielkości. Sporządzić ciasto: żółtka utrzeć z cukrem. Ubić pianę, wyłożyć na żółtka, dodać mąkę, wymieszać. Ciasto wyłożyć do sześciu tortownic, upiec w dobrze ogrzanym piekarniku (ok. 20 min.), wyłożyć z tortownic, przestudzić. Sporządzić nadzienie: czekoladę rozgrzać na spodeczku nad parą (na odwróconej przykrywcę imbryka z wrzącą wodą). Żółtka utrzeć z cukrem, dodawać po trochu rozgrzaną czekoladę, masę ostudzić. Masło utrzeć na pianę, połączyć z masą czekoladową. Placki przełożyć masą czekoladową, posmarować nią boki i powierzchnię lub ostatni placek oblać lukrem czekoladowym pomadkowym. Gdy w domu nie ma 6 tortownic jednakowej wielkości, ciasto zarobić z połowy porcji i upiec cienkie placki w 3 blachach starannie wysmarowanych masłem. Każdy placek po wyłożeniu z blach i ostudzeniu przekrajać w poprzek na pół i nadziać. Wykończyć go tak jak podano wyżej.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD