TORT POMARAŃCZOWY

Dodano: 2010-01-01 14:34:37
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1604 razy.

1/2 kg sparzonych zmielonych migdałów,
75 dag cukru,
3 jaja,
4 duże pomarańcze,
opłatki.

Składniki polewy :
25 dag cukru,
sok z 1 cytryny,
1 szklanka wody.

Na gęstym syropie z 1/2 kg cukru zasmażyć migdały, następnie odstawić i przestudzić . Wbić żółtka, utrzeć masę, wmieszać pianę z białek. Upiec na opłatkach 2 krążki. Równocześnie obgotować pomarańcze, zmieniając kilka razy wodę w celu usunięcia goryczy. Wyjąć z wody, ostudzone pomarańcze pokrajać w cienkie plastry, posypać resztą cukru i smażyć tak długo, by były prawie suche. Przełożyć krążki masą pomarańczową i polać polewą cytrynową.

Przyrządzanie polewy. Ugotować syrop z cukru i wody no nitkę dodać sok z cytryny, przestudzić , po czym wyrabiać do czasu, aż zgęstnieje.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD