
TORT KAWOWY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1357 razy.

Składniki ciasta :

25 dag mąki pszennej,

25 dag cukru,

25 dag masła,

12 jaj.

Składniki kremu:

12 żółtek,

20 dag cukru,

25 dag masła,

pół szklanki mocnego naparu z kawy.

Do ozdoby:

orzechy,

cukierki.

6 żółtek, 6 jaj i cukier ubijać na gorąco do białości i zgęstnienia, następnie dodać mąkę, ubite na pianę białka, roztopione masło. Ciasto wymieszać i włożyć do tortownicy. Piec ok. 1 godziny. Następnego dnia przekroić ciasto na cztery warstwy, przełożyć je kremem, posmarować kremem wierzch i boki tortu. Udekorować cukierkami i pokrajanymi orzechami.

Przyrządzanie kremu. Ubijać żółtka z cukrem i czarną kawą na gorąco, aż do zgęstnienia. Utrzeć masło do białości i zmieszać z ostudzoną masą, dodając ją stopniowo.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD