
TORT CZEKOLADOWY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1403 razy.

Składniki ciasta :

20 dag orzechów laskowych,
40 dag czekolady,
20 dag cukru pudru,
20 dag masła,
8 jaj.

Składniki masy :

20 dag migdałów,
20 dag cukru,
sok z 1 cytryny,
2 łyżki śmietanki.

Składniki polewy :

1 tabliczka czekolady,
pół szklanki śmietanki.

Masło utrzeć na pianę, wbijać po jednym żółtku i dalej mieszając dodawać zmielone orzechy, utartą czekoladę oraz cukier puder, a na końcu lekko wmieszać pianę z białek. Upiec dwa placki. Po ostygnięciu przełożyć placki masą migdałową, połączyć polewą czekoladową i udekorować .

Przygotowanie masy migdałowej. Zmielone migdały utrzeć z cukrem, wcisnąć sok z cytryny, dodać śmietankę i wymieszać .

Przygotowanie polewy. Śmietankę z roztartą czekoladą gotować do zgęstnienia stale mieszając. Oblewać tort na gorąco.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD