
TORT ORZECHOWO-MIGDAŁOWY BEZ NADZIENIA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1473 razy.

Składniki ciasta:

10 dag orzechów laskowych,

10 dag migdałów,

1 szklanka mąki,

20 dag cukru,

6 jaj,

1 łyżeczka proszku do pieczenia.

Składniki lukru :

15 dag cukru pudru,

2-3 łyżki wody,

1 kieliszek rumu lub 1 olejek rumowy.

Orzechy i migdały drobno posiekać i utrzeć na gładką masę z cukrem, żóltkami i odrobiną wody. Białka ubić na sztywną pianę i wraz z mąką i proszkiem do pieczenia zmieszać z masą. Napełnić ciastem wysmarowaną masłem tortownicę i piec w niezbyt gorącym piekarniku. Po ostudzeniu posmarować tort lukrem rumowym otrzymanym przez utarcie na gładko wymienionych składników. Brzeg powierzchni ozdobić orzechami umoczonymi w lukrze. Wstawić tort na 2 minuty do ciepłego piekarnika w celu wysuszenia lukru.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD