
TORT GDAŃSKI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1431 razy.

Składniki ciasta :

10 dag mąki pszennej,

10 dag mąki ziemniaczanej,

20 dag cukru,

3 jaja,

4 łyżki wody,

pół paczki proszku do pieczenia,

otarta skórka z 1 cytryny,

1 łyżka soku cytrynowego.

Składniki nadzienia :

12 dag ceresu,

12 utartej czekolady,

6 łyżek cukru,

60 dag zmielonych migdałów,

1 paczka cukru waniliowego,

1-2 jaja.

Utrzeć na pianę żółtka, cukier, wodę, skórkę i sok z cytryny. Stopniowo dodawać przesianą mąkę pszenną zmieszana z proszkiem do pieczenia i mąkę ziemniaczaną. Wymieszać wszystko na gładką masę i dodać ubitą na sztywno pianę z białek. Ciasto włożyć do tortownicy wysmarowanej tłuszczem i piec w średnio gorącym piekarniku. Ostudzony spód tortowy pokroić na trzy warstwy, posmarować masą i złożyć. Postawić w chłodnym miejscu.

Przyrządzanie nadzienia. Utrzeć na pianę jaja, cukier i cukier waniliowy, następnie dodawać łyżkami utartą czekoladę i migdały, a w końcu - rozpuszczony ceres.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD