
TORT BISZKOPTOWY Z KREMEM WANILIOWYM

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1535 razy.

60 sztuk biszkoptów,
kilka łyżek galaretki porzeczkowej lub malinowej

Krem:

1 szklanka wrzącego mleka

5 żółtek,

10 dag cukru

1/2 laski wanilii

15 dag masła deserowego

Sporządzić krem: ubić żółtka z cukrem na parze, zaparzyć wrzącym mlekiem i ubijać aż zgęstnieje, dodać wanilię, ostudzić mieszając. Utrzeć masło, dodawać po trochu ostudzoną masę z żółtek, ucierając. Tortownicę wyłożyć biszkopcikami, przycinając je według potrzeby tak, aby cała powierzchnia dna i boków tortownicy została założona; biszkopty posmarować galaretką. Nakładać tor warstwą kremu i warstwą biszkoptów, smarując je cienko galaretką, na wierzch położyć warstwę biszkoptów; pozostawić parę łyżek kremu do posmarowania powierzchni tortu. Tort przycisnąć krążkiem, lekko obciążyć, wynieść na kilka godzin na zimno. Przed podaniem posmarować tort cienką warstwą kremu i przybrać.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD