TORT NA RUMIE

Dodano: 2010-01-01 14:34:37
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1566 razy.

Składniki ciasta:
35 dag mąki,
10 dag cukru,
10 dag masła,
2 jaja,
0,5 l mleka,
1 paczka proszku do pieczenia.

Składniki nadzienia :
15 dag konfitury z malin,
10 dag białego chleba wysuszonego, utłuczonego i przesianego,
5 dag margaryny,
pół szklanki wody,
1 olejek rumowy,
1 paczka cukru waniliowego.

Składniki lukru :
15 dag cukru pudru,
2 łyżki wody,
1 olejek rumowy.

Do ozdoby :
posiekane orzechy lub migdały.

Utrzeć na pianę masło, jaja i cukier, stopniowo dodawać przesianą mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia oraz mleko; masę dobrze ubić . Napełnić nią formę wysmarowaną tłuszczem i piec w gorącym piekarniku. Ostudzony spód przekroić na dwie warstwy jednakowej grubości.

Przyrządzanie nadzienia. Margarynę i cukier waniliowy utrzeć na pianę, mieszając dodać mąkę chlebową, konfiturę, wodę i olejek rumowy. Masą przełożyć warstwy ciasta i posmarować boki tortu. Wierzch pokryć lukrem (cukier puder zmieszać z wodą i olejkiem rumowym na gładką, gęstą masę). Brzeg posypać posiekanymi orzechami zrumienionymi uprzednio na złoty kolor.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD