
TORT WŁOSKI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1346 razy.

Składniki ciasta :

12 dag mąki,

5 dag cukru,

5 dag masła,

pół paczki proszku do pieczenia,

1 jajo,

7 łyżek mleka.

Składniki nadzienia :

12 dag posiekanych orzechów,

5 dag mąki ziemniaczanej,

10 dag cukru,

2 białka

2 łyżki mleka,

1 paczka cukru waniliowego,

1 paczka proszku do pieczenia,

5 dag rodzyneków.

Utrzeć masło, jajo i cukier na pianę; mieszając dodać przesianą mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia i dolewając mleko wyrobić wszystko na luźne ciasto. Włożyć do tortownicy wysmarowanej tłuszczem.

Przyrządzenie nadzienia. Zmieszać drobno posiekane orzechy, cukier, cukier waniliowy, mąkę, mleko i białka i gotować na słabym ogniu tak długo aż masa będzie odstawała od garnka. Następnie dodać rodzyneków, a gdy masa prawie ostygnie -proszek. Nadzienie to położyć na spodzie tortu i piec całość w średnio gorącym piekarniku aż do zbrunatnienia. Gotowy tort posypać cukrem pudrem zmieszany z cukrem waniliowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD