
TORT MARCEPANOWY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1428 razy.

Składniki ciasta :

40 dag migdałów,
2 łyżki mąki,
40 dag cukru pudru,
20 dag masła,
3 jaja surowe,
8 gotowanych żółtek,
pół laski wanilii,
opłatki.

Składniki lukru :

25 dag cukru,
2 białka,
sok z 1 cytryny,
1 olejek rumowy.

Migdały w łupinkach zmielić w młynku. Masło utrzeć na pianę, dodać cukier puder, żółtka przetarte przez sito, całe jajo, wanilię, mąkę i migdały. Wszystko dobrze wyrobić, oddzielić czwartą część ciasta, a resztę umieścić w tortownicy wysmarowanej woskiem i wyłożonej opłatkami. Na wierzchu ułożyć kratkę z cieniutkich wałeczków z pozostałej ilości ciasta i piec w średnio gorącym piekarniku 40-50 minut. Po ostygnięciu wlewać w kratki lukier cytrynowy z rumem otrzymany przez utarcie podanych składników.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD