

---

# TORT MARCEPANOWY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1443 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