
TORT BISZKOPTOWY KAWOWY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1437 razy.

Ciasto:

8 żółtek

25 dag cukru

sok z 1 cytryny

tłuszcz do smarowania formy

9 białek (piana)

16 dag mąki

Nadzienie:

4 żółtka

20 dag cukru

3 dag kawy ziarnistej palonej lub 1 łyżka ekstraktu kawowego Nesca lub Marago

25 dag masła deserowego

Dno tortownicy wyłożyć papierem i posmarować tłuszczem. Sporządzić ciasto: żółtka utrzeć z cukrem i sokiem z cytryny. Ubić pianę, wyłożyć na żółtka, dodać mąkę, wszystkie składniki lekko wymieszać, ciasto wyłożyć do tortownicy i upiec w dobrze ogrzanym piekarniku (około 3/4 godziny). Gdy powierzchnia ciasta jest sucha i tort odchodzi od boków tortownicy, tort wyjąć, wyłożyć i zdjąć papier. Sporządzić nadzienie: kawę zmielić miłko, zaparzyć zalewając ją 1 szklanką wrzącej wody. Żółtka z cukrem ubić na parze, gdy zgęstnieją, dodawać po trochu napar z kawy, wymieszać i trochę jeszcze ubijać. Zaparzone, gęstniejące żółtka zdjąć i przestudzić ucierając. Utrzeć masło na pianę, dodawać po trochu ostudzone żółtka, rozcierając powoli (jeżeli masa ma słaby zapach, ucierając dodawać jeszcze po parę kropli kawy); gdy masa połączy się, odstawić ją. Placek przekrajać 2 razy i nasączyć silnie osłodzonym naparem z kawy. Placki smarować masą przekładając tort 2 razy; układać na nadzieniu starannie, dopasowując je. Gdy cały tort złożony, wyrównać jego boki, omieść z okruszyn i całą powierzchnię oraz boki posmarować masą kawową lub polukrować; boki posypać okruskami ciasta, siekanymi migdałami itp. Następnego dnia tort zsunąć nożem na podstawę tortową, przybrać. Placek pod tort upiec poprzedniego dnia.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD