
TORT BISZKOPTOWY Z NADZIENIEM Z ORZECHÓW LASKOWYCH

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1344 razy.

Ciasto:

8 żółtek

25dag cukru

1 cytryna (sok)

9 białek (piana)

16 dag mąki

tłuszcz do smarowania formy

Nadzienie:

25 dag orzechów laskowych

25 dag cukru w mące

wanilia

12 dag gęstej śmietany

Lukier waniliowy:

30 dag cukru

1/2 szklanki wody

cukier z wanilią

Wyłożyć tortownicę papierem i posmarować tłuszczem. Sporządzić ciasto jak podano w przepisie na tort biszkoptowy kawowy, upiec, wyłożyć z tortownicy, zdjąć papier. Sporządzić nadzienie: zrumienić orzechy na złoty kolor, oczyścić w ściereczce z łupinki nasiennej, zmielić z cukrem na maszynce do orzechów. Zmielone orzechy utrzeć w misce, dodać wanilię i tyle śmietany, by nadzienie dało się łatwo rozsmarować na torcie. Placek przekrajać na 3 części, przełożyć 2 razy nadzieniem, posmarować boki, wyrównać, omieść z okruszyn. Sporządzić lukier: z cukru i wody ugotować syrop II stopnia, utrzeć; gdy zbieleje, dodać cukier z wanilią (i odrobiną kwasu cytrynowego). Tort polukrować ciepłym lukrem, boki posmarować lukrem. Przenieść na 3 nożach na podstawę tortową, przybrać. Placek pod tort upiec poprzedniego dnia.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD