
TORT CZEKOLADOWY NIE PRZEKŁADANY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1412 razy.

Ciasto:

12 żółtek

20 dag cukru

5 dag skórki pomarańczowej

skórka cytrynowa

8 białek (piana)

20 dag migdałów

15 dag czekolady

tłuszcz do smarowania formy

Lukier czekoladowy:

12 dag cukru

1/4 szklanki wody

10 dag czekolady

3 łyżki wrzącej wody

3 dag migdałów

Czekoladę zemieć w maszynce do migdałów. Migdały otrzeć w ścierce, zemieć w łupince nasiennej. Skórkę pomarańczową posiekać, skórkę cytrynową otrzeć. Formę keksową a półokrągłym dnie wysmarować starannie tłuszczem. Żółtka utrzeć z cukrem, wymieszać ze skórką. Białka ubić, wyłożyć na żółtka, wymieszać łopatką ze wszystkimi składnikami. Ciasto wyłożyć do formy keksowej, upiec w niezbyt gorącym piekarniku, wyłożyć ostrożnie, ostudzić. Sporządzić lukier: Czekoladę rozgrzać na spodeczku nad parą (na przykrywcę imbryka z wrzącą wodą). Migdały sparzyć, obrać z łupinek nasiennych, pokrajać w grube piórka. Z cukru i wody ugotować syrop II stopnia, utrzeć; gdy zbieleje, dodawać po trochu miękką czekoladę; jeżeli trzeba, lukier rozcierając rozrzedzić wodą. Tort oblać ciepłym lukrem; zanim obeschnie, wtykać migdały podwójnym szeregiem wzdłuż osi tortu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD