
TORT KAKAOWY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1390 razy.

Ciasto:

6 dag masła

3 żółtka

12 dag cukru

1 szklanka mleka

3 białka

3 dag kakao

30 dag mąki

proszek spulchniający

masło do smarowania tortownicy

Nadzienie:

20 dag masła

25 dag cukru

2 jaja

2 dag kakao

5 łyżek syropu z konfitur

2 łyżki gorącej wody

1 kieliszek spirytusu

Szczelną tortownicę wysmarować tłuszczem. Sporządzić ciasto pierwszego dnia: Utrzeć tłuszcz z żółtkami i cukrem, dodać kakao, rozetrzeć, dodać mleko. Ubić pianę, wyłożyć na utarte żółtka, wsypać mąkę wraz z proszkiem spulchniającym, wymieszać łopatką, wyłożyć do tortownicy, upiec w dobrze ogrzanym piekarniku (1 godz.), uważając, aby tort się nie przypalił (trzeba w porę przykryć powierzchnię papierem). Sporządzić nadzienie drugiego dnia: Jaja z cukrem ubić na parze, dodać kakao, rozetrzeć, zdjąć z pary, ostudzić mieszając. Utrzeć masło, do masła wkładać po łyżce ubite, ostudzone jaja, rozetrzeć; nadzienie podzielić na 2 części. Tort przekrajać na dwie równe części, nasączyć syropem z konfitur, trochę rozrzedzonym gorącą wodą i spirytusem, polewając placki po stronie przekroju. Połową nadzienia posmarować placek, przykryć go równo drugim plackiem, obrócić boki tortu. Powierzchnię i boki tortu posmarować drugą połową nadzienia, tort przybrać, zsunąć go nożem na talerz tortowy. Zamiast nadzienia z masła można tort przełożyć kwaśną marmoladą, np. wiśniową, malinową.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD