TORT KAKAOWY

Dodano: 2010-01-01 14:34:37
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1354 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, obrównać 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.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD