
TORT KORZENNY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1467 razy.

Ciasto :

12 dag tłuszczu

2 jaja

35 dag cukru

1 szklanka mleka

32 dag mąki

sól

1 proszek spulchniający

1 łyżeczka cynamonu

masło do smarowania formy

gałka muskatołowa

Nadzienie:

6 dag masła

30 dag cukru pudru

2 łyżki kakao

3 łyżki zmielonej kawy

Szczelną tortownicę posmarować masłem. Sporządzić ciasto: Tłuszcz utrzeć , dodać po jednym jajku, cukier, mleko, rozetrzeć starannie. Dodać resztę składników, wymieszać łopatką. Ciasto wyłożyć do tortownicy, upiec (1 godz.) w dobrze ogrzanym piekarniku. Sporządzić nadzienie: Utrzeć masła dodając po trochu cukier, kakao i zmieloną kawę. Tort ostudzić , wierzch i boki posmarować nadzieniem, przenieść na 3 nożach na półmisek tortowy, przybrać .

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD