
TORT MORELOWY LUB RÓŻANY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1313 razy.

Ciasto kruche:

28 dag mąki

25 dag masła

9 dag cukru w mące

3 żółtka surowe

Masa morelowa (różana):

4 białka

15 dag cukru w mące

20 dag marmolady morelowej lub 5 dag konserwy z płatków róży z cukrem

kwasek cytrynowy do smaku

Masło z mąką posiekać, wymieszać z cukrem. Dodać żółtka, zagnieść ciasta, odstawić. Ciasto podzielić na 5 równych części i upiec kolejno 5 placków kruchych w tej samej tortownicy na jasnożółty kolor. Sporządzić nadzienie: Ubić pianę, wymieszać z cukrem i ucierać dodając gorącą marmoladę morelową lub rozgrzaną konserwę z płatków róży utartej z cukrem i rozpuszczony kwasek do smaku. Upieczone krążki przekładać tym nadzieniem, posmarować nim także wierzch i boki tortu. Tort wyłożyć na talerz tortowy. Podawać następnego dnia, gdy placki pod pianą nieco zwilgotnieją.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD