
TORT Z ORZECHÓW LASKOWYCH

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1510 razy.

Ciasto:

8 żółtek

25 dag cukru

9 dag migdałów

6 dag bułki tartej

10 dag białek (piana)

9 dag orzechów laskowych łupanych

tłuszcz do smarowania formy

Nadzienie:

20 dag masła

15 dag cukru w mączce

3 dag kawy ziarnistej palonej

Dna 3 tortownic tej samej wielkości wyłożyć papierem i posmarować tłuszczem. Sporządzić ciasto: Migdały i orzechy zmielić ; żółtka z cukrem utrzeć ; ubić pianę, wyłożyć na żółtka, wymieszać z migdałami, orzechami i bułką tartą. Ciasto wyłożyć do 3 jednakowych tortownic, upiec w niezbyt gorącym piekarniku, wyjąć , zdjąć papier. Sporządzić nadzienie: Przygotować mocny napar z kawy (1/2 szklanki). Cukier przesiać . Utrzeć wanilię. Masło utrzeć na pianę, dodać cukier i ucierać , dodając po trochu napar kawy; nadzienie podzielić na 3 części. Placki przełożyć nadzieniem (2 razy), obrócić , omieść okruszyny; resztą nadzienia posmarować całą powierzchnię tortu, zsunąć go na talerz tortowy i przybrać .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD