TORT Z ORZECHÓW WŁOSKICH

Dodano: 2010-01-01 14:34:37
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1619 razy.

Ciasto:
5 żółtek
13 dag cukru
5 białek (piana)
4 dag skórki pomarańczowej
16 dag orzechów włoskich łupanych
1 łyżka bułki tartej

Nadzienie orzechowe:
15 dag orzechów włoskich
12 dag cukru pudru
2 dag cukru z wanilią
kwaśna śmietana lub nadzienie maślano-kawowe
5 dag orzechów włoskich do osypania boków

Przygotować tortownicę: dno wyłożyć papierem, boki i dno posmarować masłem. Sporządzić ciasto: Orzechy przebrać, zemleć na maszynce. Skórkę pomarańczową pokrajać w drobniutką kosteczkę. Białka ubić na pianę. Utrzeć żółtka z cukrem, dodać skórkę pomarańczową, wymieszać, na żółtka wyłożyć ubitą pianę i wymieszać żółtka z pianą, orzechami i bułką tartą; masę wylać do tortownicy, wstawić do dobrze wygrzanego piekarnika i upiec (3/4 godziny). Gdy powierzchnia tortu jest sucha i ciasto odchodzi od boków tortownicy, tort wyjąć, wyłożyć z tortownicy, zdjąć papier. Następnego dnia sporządzić nadzienie: Orzechy włoskie i cukier w mączce zemleć, dodać wanilię i tyle kwaśnej śmietany, aby nadzienie dało się łatwo rozsmarować; nadzienie podzielić na 3 części. Na drugi dzień po upieczeniu przekroić tort dwa razy i przełożyć 2 razy nadzieniem; placki starannie układać na nadzieniu dopasowując je. Powierzchnię i boki tortu posmarować też nadzieniem. Boki tortu obsypać mielonymi włoskimi orzechami, wierzch przybrać połówkami orzechów i osączonymi konfiturami lub skórką pomarańczową. Do tortu orzechowego można zastosować także nadzienie maślano-kawowe lub maślano-czekoladowe.

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