
TORT NA WAFLACH

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1424 razy.

4 jaja
2 okrągłe wafle
40 dag cukru w mące
30 dag masła
4 łyżeczki wyborowego kakao
4 paczki herbatników
12 dag orzechów włoskich

Lukier:

8-10 dag cukru mączki

1 białko

sok z 1/2 cytryny i skórka

2 dag masła stopionego

Utrzeć jaja z cukrem na parze. Gdy spienią się i zgęstnieją, zdjąć. Zmleć herbatniki i orzechy w maszynce do orzechów. Utrzeć masło na pienistą masę, dodać po trochu ubite jaja i kakao, rozetrzeć, przy końcu dodać zmielone herbatniki. Dno tortownicy wyłożyć waflem, posypać tartymi orzechami (2 dag). Na to wyłożyć masę, rozsmarować ją, posypać orzechami i przykryć waflem, przyłożyć dnem tortownicy, nieco obciążyć, wynieść do chłodnego miejsca do zakrzepnięcia. Powierzchnię posmarować lukrem cytrynowym. Sporządzić lukier: Stopić masło, przesiać cukier. Do cukru włożyć białko i utrzeć na pienistą masę, wlać sok z cytryny (do smaku), dodać stopione masło i skórę, i rozetrzeć. Zaraz wylać na powierzchnię tortu, rozsmarować, bo szybko krzepnie.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD