
Torcik "Romaszka"

Dodano: 2010-01-01 14:34:38

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1275 razy.

Ciasto:

30 dag cukru

8 żółtek

10 dag mąki ziemniaczanej

5 białek

skórka otarta z jednej cytryny

Beza:

3 białka

10 dag cukru pudru

Krem:

4 jajka

25 dag masła

25 dag cukru pudru

Do przybrania:

małe beziki

marcepan

kandyzowane owoce

Cukier i żółtka ukręcić na puszystą masę, dodać skórkę z cytryny, mąkę ziemniaczaną i ubite na sztywną pianę białka. Ostrożnie wymieszać i przelać do dwu tortownic jednakowej wielkości, wyłożonych natłuszczoną folią aluminiową lub papierem pergaminowym. Warstwa ciasta powinna być dość cienka ok. 1 cm. Piec w temperaturze 150 oC przez ok. 40 min. Przygotowanie bezy: białka ubić na sztywną pianę, pod koniec dodać cukier puder i przełożyć do przygotowanej jak wyżej opisano tortownicy. Wypiekać w temperaturze 100 -150 oC przez ok. 45 min. Przygotowanie kremu: Jajka wbić do glinianego garnczka, wsypać cukier puder i ubijać trzepaczką na parze, aż utworzy się masa o konsystencji puszystego śniegu. Wówczas ostudzić. Masło utrzeć na puch i - ciągle mieszając - dodawać po łyżeczce masę jajeczną. Dla polepszenia aromatu można wlać kilka kropel olejku zapachowego, np. rumowego, arakowego lub waniliowego. Gotowe płyty ciasta i bezę smarować kremem i ułożyć w tortownicy lub na płaskim talerzu (beza powinna być w środku). Na wierzchu pokryć kremem, przybrać "kwiatkami" z marcepanu i kandyzowanych owoców. Do boków tortu przykleić małe beziki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD