
Kaszubski tort z fasoli

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1731 razy.

Ciasto:

8 jajek

25 dag cukru pudru

20 dag fasoli Jasiek

5--6 sztuk gorzkich migdałów

5 dag tartej bułki

20 dag dżemu o kwaskowym smaku

Lukier:

30 dag cukru

pół szklanki wody

kieliszek rumu

łyżka koncentratu cytrynowego

Migdały sparzyć, obrać ze skórki i zemleć w specjalnej maszynie. Fasolę ugotować na półtwardo, obrać ze skórki i przetrzeć z cukrem na pulchną masę wymieszać z fasolą i migdałami oraz delikatnie połączyć z tartą bułką i ubitą na sztywno pianą. Przełożyć do natłuszczonej i wysypanej tartą bułką tortownicy. Piec w średnio gorącym piekarniku ok. 40 min. Zimny tort przekrajać na krążki, przełożyć je dżemem, a wierzch posmarować lukrem. Przygotowując lukier, należy ugotować syrop z cukru i wody; gdy uzyska odpowiednią gęstość, tzn. gdy kropla syropu wpuszczona do zimnej wody krzepnie, a nie rozpuszcza się, dodać połowę soku cytrynowego i naczynie wstawić do bardzo zimnej wody, aby zawartość gwałtownie ochłodzić. Następnie ucierać lukier drewnianym wałkiem, aż stanie się biały. Dodać resztę soku cytrynowego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD