
Tort z czarnego chleba

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1362 razy.

Ciasto:

8 żółtek

6 białek

20 dag cukru

20 dag migdałów lub wyłuskanych orzechów laskowych

3-4 gorzkie migdały

5 dag utartego, suszonego, ciemnego chleba

skórka pomarańczowa w cukrze

pół łyżeczki mielonego cynamonu

pół łyżeczki utłuczonych goź dzików

pół łyżeczki utartej skórki z cytryny

Lukier:

5 dag startej czekolady

10 dag cukru

Żółtka utrzeć z cukrem, dodać zmielone migdały lub orzechy, chleb, drobno pokrajaną skórkę pomarańczową oraz przyprawy. Wymieszać, dodać białka ubite na sztywną pianę, ostrożnie połączyć i przelać do wysmarowanej tłuszczem tortownicy. Wstawić do lekko nagrzanego piekarnika i piec w temperaturze 150-200C przez ok.1 godz. Po upieczeniu i ostudzeniu tort oblać czekoladowym lukrem.

Przygotowanie lukru: Czekoladę rozpuścić w 3 łyżkach gorącej wody, dodać cukier i - ciągle mieszając - zagotować. Po lekkim przestudzeniu oblać masą tort i udekorować migdałami lub orzechami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD