
Torcik truskawkowo-orzechowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2843 razy.

ciasto:

30 dag (1 1/2 szklanki) mąki,

15 dag masła lub margaryny,

1 żółtko,

1 łyżka zimnej wody

masa:

20 dag masła lub margaryny,

2 żółtka,

10 dag (1/2 szklanki) cukru pudru,

cukier waniliowy,

10 dag łuskanych orzechów lub migdałów,

50 dag truskawek,

1 galaretką o smaku truskawkowym

Sporządzić ciasto kruche. Chłodzone ciasto pokroić w plastry grubości około 1/2 cm i wyłożyć nimi tortownicę (dno i boki do 3/4 wysokości). Miejsca złączeń zgnieść palcami. Upiec w gorącym piekarniku na złoty kolor. Ciasto wystudzić. Przygotować masę: orzechy zemieć lub drobno posiekać (migdały sparzyć, obrać z łupinek i posiekać). Masło rozetrzeć w makutrze, dodając stopniowo cukier, cukier anilinowy i na końcu orzechy lub migdały. Masę wyłożyć na ciasto, ułożyć, na niej umyte, osączone i odszypułkowane truskawki, lekko je wciskając. Owoce zalać tężejącą galaretką. Torcik pozostawić w chłodnym miejscu (nie wstawiać do lodówki, gdyż kruche ciasto staje się twarde i niesmaczne).

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>