Tort ananasowy 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4099 razy.

Ciasto:

2 szklanki mąki,

1/2 kostki masła,

2 żółtka,

3/4 szklanki cukru pudru,

cukier waniliowy

Na krążek środkowy:

5 jajek,

200 g zmielonych migdałów lub orzechów,

2 łyżki tartej bułki,

szklanka cukru,

masło i tarta bułka do tortownicy

Na masę:

1 kostka masła,

3 żółtka,

6 łyżek cukru pudru,

1 łyżka kakao,

2 łyżki mleka

Na wierzch:

580 g ananasa (puszka),

opakowanie galaretki cytrynowej,

3 łyżki winiaku albo likieru owocowego,

wiśnie do ozdoby

Kruche ciasto na spód zagnieść szybko, przesiewając mąkę na stolnice i dodając do niej pozostałe składniki. Zawinąć w folię i odłożyć w chłodnę miejsce na 30 min. Następnie wyłożyć tym ciastem tortownice, nakłuć widelcem i piec w średnio nagrzanym piekarniku na złoty kolor. Wyłożyć na paterę. Tą samą tortownice wysmarować masłem i wysypać tartą bułką. Na krążek środkowy utrzeć żółtka z cukrem, ubić z białek sztywną pianę i dodawać do żółtek na przemian z migdałami zmieszanymi z tartą bułką, delikatnie mieszając. Masę wlać do tortownicy i wstawić do niezbyt gorącego piekarnika. Gdy placek podrośnie, podnieść temp. W sumie pieczenie powinno trwać ok. 20 min. Masło na masę utrzeć "na śmietanę" i nadal ucierając dodawać cukier puder. Kakao rozrobić z zimnym mlekiem, zagotować i ostudzić . Po troszeczku dodawać do masła kakao i po jednym żółtku, ciągle

ucierając. Masa powinna być jednolita i puszysta. Na kruchy spód włożyć masę, pozostawić kilka łyżek na boki tortu, równo rozsmarować . Na masę kłaść krążek środkowy. Do winiaku lub likieru dodać łyżkę przegotowanej wody lub soku z ananasa i skropić krążek środkowy. Galaretkę rozrobić z sokiem z ananasa (1 i 1/2 szklanki), dodać łyżkę winiaku. Galaretkę odstawić w chłodnę miejsce, mieszając od czasu do czasu. Na torcie ułożyć plastry ananasa, wkładając w środek każdego wiśnie. Gdy galaretka zacznie tężec wylać ją na owoce. Po stężeniu galaretki boki tortu pokryć pozostałą masą.

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