Tort biszkoptowy bez pieczenia 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3691 razy.

35 dag biszkoptów,

masło do formy

masa:

2 żółtka,

2 dag (1 łyżka) mąki,

1 szklanka mleka,

25 dag masła roślinnego,

13 dag masła,

20 dag (1 szklanka) cukru pudru,

olejek waniliowy

poncz:

1 szklanka wody i 1 kieliszek rumu lub kilka kropli olejku rumowego

Żółtka rozetrzeć z mąką, dolewając stopniowo 34 łyżki zimnego mleka. Pozostałe mleko zagotować . Wlewać do niego masę żółtkową dokładnie mieszając i krótko gotować na małym ogniu do zgęstnienia budyniu. Budyń ostudzić . Utrzeć w makutrze obydwa rodzaje masła z cukrem pudrem i olejkiem waniliowym'. Do masła dodawać porcjami budyń, ubijając masę trzepaczką lub robotem, aż do otrzymania pulchnego kremu. Uformować tort. Przygotować poncz ze szklanki zimnej wody i kieliszka rumu lub kilkunastu kropli olejku rumowego. Biszkopty nasączyć ponczem, maczając je szybko z obydwu stron. Ułożyć je warstwami w dużej tortownicy posmarowanej masłem, równomiernie przekładając kremem. Tort udekorować owocami świeżymi lub mrożonymi konfiturami, orzechami itp. Gotowy wstawić do lodówki. Przygotowany krem można wzbogacić dodatkami smakowymi, np. przetartymi owocami jagodowymi (świeżymi lub mrożonymi), sokiem owocowym (cytrynowym, pomarańczowym, ananasowym), posiekaną skórką pomarańczową, mielonymi orzechami, kawą lub kakao, wiórkami kokosowymi itp.

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