
Tort cioci Basi

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3973 razy.

Ciasto:

50 dag mąki,

4 żółtka,

2 jajka,

28 dag cukru,

5 dag drożdży,

szczypta soli,

2 szklanki mleka,

15 dag margaryny,

5 dag smalcu

zapachy do ciast

Masa:

2 jajka,

1 żółtko,

15 dag cukru pudru,

cukier waniliowy,

budyń waniliowy,

2 szklanki mleka,

40 dag truskawek,

20 dag margaryny,

tłuszcz i bułka tarta do formy

Przygotować rozczyn. Do 1/2 szklanki letniego mleka wsypać pokruszone drożdże, szczyptę soli, po łyżeczce mąki i cukru. Zostawić w ciepłe do wyrośnięcia. Mąkę przesiać do miski. Żółtka i jaja utrzeć z cukrem i dodać do mąki. Wlać rozczyn i resztę mleka, dodać zapachy i dokładnie wyrobić ręką lub łyżką, wybijając ciasto, aby wtłoczyć jak najwięcej powietrza. Do gładkiego i lśniącego ciasta wlać stopioną margarynę i smalec. Wyrabiać do momentu całkowitego wchłonięcia tłuszczu. Przykryć ściereczką i zostawić do wyrośnięcia. Gdy ciasto zwiększy dwukrotnie objętość, przełożyć je do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą tortownicy. Piec w średnio nagrzanym piekarniku. Przygotować masę. Ugotować gęsty budyń waniliowy na mleku według przepisu na opakowaniu. Jajka i żółtko ucierać z cukrem na parze, na jednolitą, gęstą masę. Zestawić z parą i dalej ucierać do całkowitego ostygnięcia. Nie przerywając ucierania dodawać stopniowo margarynę lub masło, cukier waniliowy oraz przestudzony budyń. Truskawki przebrać, umyć, osączyć, usunąć szypułki. Odłożyć kilka równych, średniej wielkości do dekoracji. Pozostałe owoce zmiksować i dodać do ucieranej masy. Upieczone ciasto wyjąć, ostudzić i przekrajać długim, ostrym nożem w poprzek na 3 krążki. Przełożyć masą truskawkową. Wyrównać, posmarować również masą z wierzchu, udekorować truskawkami.

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