
Tort kruchy z masą z piany zaparzonej

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2715 razy.

ciasto:

35 dag (2 niepełne szklanki) mąki,

20 dag margaryny,

8 dag (4 łyżki) cukru pudru,

3 żółtka ugotowane

masa:

4 białka,

25 dag (1 szklanka) cukru,

1/2 szklanki wody,

1/2 łyżki octu lub rozpuszczonego kwasu cytrynowego,

8 dag marmolady lub 1/2 szklanki soku owocowego

Sporządzić ciasto kruche. Podzielić je na 5 części i ochłodzić w lodówce. Rozwałkować 5 krążków i upiec każdy oddzielnie w tortownicy lub na blasze w gorącym piekarniku. Sporządzić masę: rozgrzać marmoladę, żeby była rzadka. Z cukru, wody i octu ugotować ulep III stopnia "do piórka". W misce ustawionej na rondlu z gotującą się wodą ubić sztywną pianę. Do piany wlewać ulep cienkim strumieniem. Dodać rozgrzaną marmoladę lub sok i ubijać tak długo aż piana będzie się rwać. Masę zdjąć z pary i ochłodzić. Przełożyć nią kruche krążki, wykończyć powierzchnię tortu i boki. Tort przybrać owocami świeżymi, kandyzowanymi lub konfiturami. Kroić na drugi dzień.

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