Tort miodowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3331 razy.

ciasto:

50 dag (2 1/2 szklanki) mąki,

15 dag margaryny,

4 łyżki miodu naturalnego lub sztucznego,

15 dag (8 łyżek) cukru,

2 jaja,

1 łyżeczka sody,

tłuszcz i tarta bułka do formy

masa:

15 dag margaryny,

25 dag (1 szklanka) cukru,

2 żółtka,

2 szklanki mleka,

3 czubate łyżki kaszy manny,

olejek migdałowy,

garść zmielonych orzechów lub wiórków kokosowych

Margarynę roztopić z miodem, cukrem i ostudzić . Mąkę wymieszać z sodą, wlać do niej ostudzoną masę, jaja i dokładnie utrzeć . Ciasto podzielić na 3 części. W tortownicy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką upiec kolejno 3 placki. Przygotować masę: zagotować mleko z kaszą i ostudzić . Utrzeć Margarynę z cukrem i żółtkami, połączyć z ostudzoną kaszą. Całość dokładnie utrzeć , dodać olejek migdałowy, zmielone orzechy lub wiórki kokosowe. Masą przełożyć placki i posmarować wierzch tortu. Spożywać w kilka godzin po przełożeniu.

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