Tort owocowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4052 razy.

ciasto biszkoptowe:

8 jaj,

20 dag (niepełna szklanka) cukru,

25 dag (1 1/4 szklanki) mąki,

starta skórka z cytryny,

tłuszcz do tortownicy

masa:

50 dag masła lub margaryny,

6 jaj,

40 dag (1 2/3 szklanki) cukru,

25 dag owoców, kilka kropli esencji cytrynowej

do dekoracji:

15 dag owoców (truskawki, maliny, poziomki, porzeczki, jagody, wiśnie itp.),

herbata lub poncz

Wykonać ciasto biszkoptowe zaparzane. Przygotować owoce: umyć , osączyć , odszypułkować , owoce do kremu przetrzeć .

Sporządzić krem: jaja z cukrem ubijać na parze, aż do uzyskania gęstej, puszystej masy. Masę ostudzić ubijając. Masło ucierać w makutrze, dodając stopniowo masę jajeczną. Na końcu dodać przetarte owoce i zapach.

Biszkopt pokroić na 3 krążki i nasączyć je herbatą lub ponczem. Na pierwszy krążek położyć warstwę kremu, warstwę owoców, następnie kolejne krążki ciasta przekładane kremem i owocami. Wierzch tortu posmarować cienką warstwą kremu, ułożyć owoce i ewentualnie zalać je tężejącą galaretką sporządzoną z ilością wody o połowę mniejszą niż przewiduje przepis na opakowaniu. Boki tortu posmarować masą. Tort wstawić na kilka godzin do lodówki.
Do przełożenia można użyć innej dowolnej masy.

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