
Tort półkruchy ze śmietaną i poziomkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2630 razy.

Ciasto:

30 dag mąki,

10 dag tłuszczu,

1 jajko,

1 żółtko,

10 dag cukru pudru,

1 szklanka mleka,

cukier waniliowy,

3 łyżki śmietany,

tłuszcz i bułka tarta do formy

Masa:

2 1/2 szklanki śmietanki kremówki (33%),

1 1/2 dag żelatyny,

10 dag cukru pudru,

25 dag poziomek

ewentualnie 15 dag ananasa

Mąkę przesiać na stolnicę, włożyć tłuszcz i szerokim nożem dokładnie posiekać. Dodać cukier puder. Wymieszać, zrobić dołek, dodać jajko, żółtko, śmietanę i cukier waniliowy. Szybko zagnieść ciasto, rozcierając dłońmi starannie na jednolitą, gładką masę. Rozwałkować i upiec w tortownicy 3 równe krążki. Ostudzić. Dobrze schłodzoną śmietankę ubić w chłodnym miejscu z cukrem. Żelatynę namoczyć w niewielkiej ilości zimnej wody, a gdy napęcznieje, wstawić do większego naczynia i podgrzewać. Poziomki przebrać, umyć, osączyć, usunąć szypułki. Do ubitej śmietany dodać poziomki i rozpuszczoną żelatynę. Można dodać również ananas pokrajany w drobną kostkę. Ostudzone krążki ciasta przekładać masą. Wierzch i boki pokryć również tą samą masą i przybrać owocami.

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