
Tort ananasowy 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3331 razy.

Zabiera dwie godziny, jeżeli studzisz biszkopt i krem w lodowce.

Składniki

Biszkopt:

6 jajek

2/3 szklanki cukru

1-1/4 szklanki maki

Krem

1 szklanka mleka

1 szklanka słodkiej śmietanki

4 łyżki maki kartoflanej

1/2 szklanki cukru

3 żółtka

cukier waniliowy lub 1 łyżka wanili w płynie

1 puszka ananasów w krazkach

sok z jednej cytryny

1/4 szklanki wódki

Wysmarować masłem i wysypać maką dużą tortownicę (25 cm). Nagrząć piec do 180.

Zrobić biszkopt następująco:

Ubić białka, aż sztywne, dodać cukier na 3 razy, ciągle ubijając. Ubić następną minutę, aż białka będą lśniące i gęste. Ciągle ubijając, dodawać po jednym żółtku, i ubijając 10 sekund pomiędzy. Teraz ręcznie, nie mikserem, bardzo delikatnie, ale dokładnie, wmieszać makę. Przenieść do tortownicy i piec 35-40 minut, potem sprawdzić patyczkiem. Generalnie powinien być równo złoty, brzegi powinny odstawać od tortownicy. Ten biszkopt nigdy nie siada. Wystudzić, przeciąć na 3 krawki szerokim nożem.

W czasie, gdy biszkopt się piecze, zrobić krem. Robi się go jak gęsty budyn waniliowy - zrobić kociąg, dodać makę kartoflaną, pół szklanki mleka, wymieszać. Zagotować resztę mleka, śmietankę i do wrzącego wlewać żółtkową mieszankę wolnym strumieniem ciągle mieszając. Odstawić do wystygnięcia. Ananasowe krawki przeciąć w poprzek na pół, aby otrzymać dwa razy więcej (cienkich) plasterków. Sok z puszek, wódkę i sok z cytryny wymieszać.

Na ładnym, płaskim talerzu umieścić górny krawek biszkoptu, góra na spód, dobrze nasaczyć sokowódką, posmarować 1/3 kremu budyniowego, ułożyć połowę krawków ananasowych, zakryć środkowym krawkiem, powtórzyć nasaczenie, krem i ananasy, na wierzchu rozsmarować pozostały krem. Udekorować kwiatami, lub posypać tartą czekoladą.

Schłodzić co najmniej godzinę przed podaniem.

Najlepszy na drugi dzień.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)