Tort biszkoptowy z brzoskwiniami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3592 razy.

Biszkopt:

5 jajek,

5 łyżek cukru,

paczka cukru waniliowego,

2 łyżki mąki,

2-3 łyżki utartych migdałów lub orzechów.

Ucieramy żółtka z cukrem i cukrem waniliowym, dodajemy mąkę i migdały, ubijamy pianę z białek, dodając pod koniec łyżeczkę cukru, mieszamy delikatnie z masą z żółtek, wykładamy na tortownicę (posmarowaną masłem i posypaną tartą bułką lub mąką), pieczemy 15-20 minut w piekarniku o temperaturze 180 stopni. Wyjmujemy, studzimy, przekrawamy na 2 albo 3 części.

Do przełożenia:

puszka brzoskwiń,

250g kremówki,

żelatyna,

odrobina cukru waniliowego do śmietanki.

Jeśli chcemy, aby tort był jeszcze lżejszy, możemy zamiast kremówki użyć śmietanki 'Śnieżki' - wtedy potrzeba 2 torebki.

2-3 połówki brzoskwiń odkładamy do dekoracji. Resztę kroimy w kawałeczki. Namaczamy żelatynę w zimnej wodzie, po spęcznieniu podgrzewamy, aż się rozpuści. Nakrapiamy biszkopt zalewą brzoskwiniową (tą z puszki; można dodać też odrobinę Apricot Brandy dla aromatu). Resztę zalewy mieszamy z żelatyną, wrzucamy pokrojone brzoskwinie, czekamy, aż zacznie tężeć .

Nakładamy na spód biszkoptu, i jeżeli udało się przekroić biszkopt na 3 części, przykrywamy drugą. Ubijamy śmietanę. Nakładamy ubitą śmietanę albo na kolejny krążek biszkoptu, albo na zastygniętą już brzoskwiniową galaretkę, zostawiając około 1/4 do posmarowania górnego krążka biszkoptu. Nakładamy wierzch, smarujemy go pozostałą bitą śmietaną i dekorujemy cząstkami brzoskwiń. Tort ładnie wygląda, gdy do dekoracji dorzuci się np. plasterki kiwi, całe migdały/orzechy, etc.

Wstawiamy na jakieś 2 godziny do lodówki. Można go jeść od razu, można i następnego dnia.

Smacznego,

From: Aneta Baran <baran@chocolate.cern.ch>