Tort winogronowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2871 razy.

Biszkopt:

5 jajek,

5 łyżek cukru,

2 łyżki mąki,

2-3 łyżki mielonych migdałów lub orzechów,

cukier waniliowy.

Pieczemy biszkopt na złoto, przekrawamy na 2 części, nakrapiamy białym winem i przyrządzamy krem.

Do kremu potrzeba:

3 całe jajka,

1/4 l kremówki,

cukier waniliowy,

3 łyżki cukru,

2 małe paczuszki żelatyny (np. te małe Dr. Oetkera),

1/4 l białego wina lub soku z białych winogron,

odrobina cynamonu,

parę goź dzików,

dwa plastrerki cytryny.

Prócz tego 1/2 kg winogron, najlepiej różnokolorowych i mała paczuszka polewy do tortów (niekoniecznie).

Zaczynamy od zalania żelatyny zimną wodą, niech sobie spęcznieje. Wino/sok podgrzewamy z przyprawami i cytryną, odstawiamy. Jajka ubijamy z cukrem i cukrem waniliowym na parze. Ubijamy kremówkę ze szczyptą soli. Rozpuszczamy żelatynę (podgrzewając ją), wlewamy ją do wina/soku, wyjmując uprzednio goź dziki i plasterki cytryny. Wlewamy wino do kremu z jajek, ciągle ubijając. Delikatnie dodajemy ubitą śmietankę, wszystko razem łączymy i odstawiamy na chwilę w chłodne miejsce.

Gdy zacznie zastygać , przekładamy tort, smarując odrobiną kremu wierzch.

Teraz dekoracja: winogrona myjemy, przecinamy na pół, usuwamy pestki. (Wiem, męcząca zabawa, ale warto :-)) Układamy malowniczo na torcie i ewentualnie zalewamy polewą do tortu przyrządzoną wg przepisu na opakowaniu.

Miłej zabawy przy pieczeniu i jedzeniu życzę :-)

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