
Tort orzechowy 3

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2706 razy.

Ciasto:

składniki,

50 dkg cukru pudru,

50 dkg orzechow,wloskich,

wanilia,

5 - 6 bialek,

cytryna,

tluszcz do formy,

4 dkg tartej bulki.

Zakladam, ze tortownice masz, najlepiej dwie, jezeli jedna musisz piec dwa lub trzy razy w zaleznosci ile krazkow i jak wysoki ma byc tort. Tortownice musza byc rownej wielkosci, smarujesz tluszczem

Orzechy wloskie zemlec (15 polowek orzechow odlozyc na przybranie). Skorkie pomaranczowa bardzo drobno posiekac. Zaparzyć kawę mocną, której w międzyczasie możesz lyknać trochę. Ubić pianę, dodać cukier, wanilię, ucierać na pulchną masę z orzechami, wlać sok z cytryny, wymieszać znowu i podzielić na dwie części

Masa:

Składniki:

makowa,

50 dkg maku,

30 dkg cukru,

2 białka,

5 dkg masła (margaryny),

olejek migdałowy,

skorka cytrynowa,

wanilia,

3 dkg rodzynek.

Mak oplukac, odcedzić, zalac wrzaca woda i trzyma na ogniu tak dlugo, az sie da rozetrzec w palcach. Odcedzić przez gęste sito, starannie osaczyć, przepuścić 2 - 3 razy przez maszynkę z gęstą siatką. Smazyc 10 - 15 minut ciągle mieszając. Wymieszać z pianą i ostudzić.

czekoladowa lub kawowa,

co kto lubi:

25 dkg masła (margaryny),

20 dkg cukru,

3 jaja,

5 dkg Kakao (kawy),

3 dkg skórki pomarańczowej,

kieliszek spirytusu (rumu) i czarnej kawy.

Polowe masy odłożyć na przybranie i posmarowanie tortu. Upieczone krazki przełożyć masą, dolną warstwą makową, wyrównać boki, pokryć masą wierzch i boki smarując równo nożem.

Pozostałą masę włożyć do "szprycki" tulejkowatej, ozdobić wierzch tortu i przy

Przekładanie tortu: Upieczone podstawy, przekrawa się długim nożem na dwie na 2 - 3, zależnie od wysokości tortu. Można też skropić krazki obficie ponczem, trochę mniej rumem, syropem, co kto lubi tak żeby były dostatek. Tort należy lekko przycisnąć deseczką w celu wyrównania, wygładza się jego boki, zapelniając nierówności masą i pozostałymi okruszynami.

Pamiętać, że przy składaniu tortu krazki przenosi się na 2 skrzyżowanych, szerokich i długich nożach. Istotne jest sformowanie estetycznego wyglądu tortu.

Gdy jest zrobiony trochę wcześniej, z reguły tak bywa, powinien być w lodowce (nie mrozić), jest czuły na wchłanianie różnych innych zapachów

Nie polecam używania robotów nawet tak popularnej Twista w Stanach, i u nas. Pamiętaj również, że piekarnik piekarnikowi nierówny, ja zman swój i gwarantuje tort palce lizac,

Powodzenia i smacznego

From: Roman.Koryl@eskom.co.za (Roman Koryl)