
Biskopt a la somlo

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4870 razy.

16 kawalkow. Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto:

160 g maki,

160 g cukru,

8 jajek,

20 g kakao,

40 zmielonych orzechow wloskich.

Krem waniliowy:

500 ml mleka,

100 g cukru,

2 lyzki maki,

10 g zelatyny,

1 laska wanilii,

4 zoltka.

Syrop:

200 g cukru,

300 ml wody,

150 ml rumu,

starta skorka z 1 cytryny.

Sos czekoladowy:

100 g czekolady,

100 ml wody,

50 ml rumu.

Dodatki:

100 g posiekanych orzechow wloskich,

80 g rodzynekow,

100 ml rumu,

3 lyzki kakao,

300 ml bitej smietany,

4 lyzki dzemu morelowego.

1. 80 g rodzynkow namoczyc w 100 g rumu na 24 godz. przed pieczeniem.

2. Zoltka utrzec z cukrem, bialka ubic na sztywna piane. Do utartych zoltek dodac polowe maki i polowe piany, wymieszac i dodac reszte maki i piany. Podzielic ciasto na 3 czesci. Jedna wymieszac z kakao, druga z mielonymi

orzechami, trzecia pozostawic bez dodatkow. Upiec 3 biszkopty w srednio nagrzanym piekarniku.

3. Przygotowac krem: zagotowac mleko z wanilia, zoltka utrzec z cukrem, dodac

make i powoli wlewac wrzace mleko. Przelac krem do garnka i gotowac na malym

ogniu az zgestnieje. Dodac zelatynie rozpuszczona w 1 lyzce cieplej wody.

4. Przygotowac syrop: cukier zagotowac z woda i starta skorka cytrynowa. Ostudzic. Dodac rum.

Przygotowac sos czekoladowy: rozpuscic czekolade w wodzie

na malym ogniu, ostudzic i dodac rum.

5. Na glebokim polmisku ulozyc biszkopty orzechowy, nasaczyc syropem, posypac

1/3 posiekanych orzechow i 1/3 rodzynkow namoczonych w rumie. Posmarowac 1/3

kremu waniliowego. Na to polozyc biszkopty kakaowy. Powtorzyc wszystkie poprzednie czynnosci.

polozyc na tym biszkopty bez dodatkow, polac syropem, posmarowac dzemem morelowym, posypac pozostalymi orzechami i rodzynkami i posmarowac pozostalym kremem. Posypac cienka warstwa kakao i wstawic do lodowki. Przed podaniem ciasto pokroic w male szesciany. Ulozyc po kilka na talerzyku, nalozyc na nie bita smietane i polac sosem czekoladowym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 82.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

Beznadziejny przepis!! Jakis prostacki i dziecinny z brakiem delikatnych i naturalnych skladnikow!! BADZIEWIE

Nadeslal(a):LOL <samarytaniatko@wp.pl> 2005-12-25 22:12:38

A poZa tym ta nazwa jest prostacka i nie pasuje do calosci!! Śiagnite z jakiejs beznadziejnej stronki lub taniej ksiazki kucharskiej!!

Nadeslal(a):IGnacy 2005-12-25 22:12:51

POZDRAWIAM

Nadeslal(a):IGnacy 2005-12-25 22:12:17

Ciasto troche pracochlonne, nie robilam wiec nie wiem czy dobre, ale rozbawil mnie komentarz Pana Ignacego...ilez zlosliwosci , wspolczuje Panu , nie dziwie sie ze panu nic nie wychodzi jezeli dodaje Pan do kazdej potrawy tyle "jadu"

Nadeslal(a):Ewa <meawe@hotmail.com> 2006-01-16 23:01:49