

---

# Biskopt a la somlo

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4789 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 rodzynków namoczyć w 100 g rumu na 24 godz. przed pieczeniem.

2. Żółtka utrzeć z cukrem, białka ubić na sztywną pianę. Do utartych żółtek dodać połowę maki i połowę piany, wymieszać i dodać resztę maki i piany. Podzielić ciasto na 3 części. Jedną wymieszać z kakao, drugą z mielonymi

orzechami, trzecią pozostawić bez dodatków. Upiec 3 biszkopty w średnio nagrzanym piekarniku.

3. Przygotować krem: zagotować mleko z wanilią, żółtka utrzeć z cukrem, dodać

maki i powoli wlewać wrzące mleko. Przełożyć krem do garnka i gotować na małym

ogniu aż zgęstnieje. Dodać żelatynę rozpuszczoną w 1 łyżce ciepłej wody.

4. Przygotować syrop: cukier zagotować z wodą i startą skórką cytrynową. Ostudzić. Dodać rum.

Przygotować sos czekoladowy: rozpuścić czekoladę w wodzie

na małym ogniu, ostudzić i dodać rum.

5. Na głębokim polmisku ułożyć biszkopty orzechowe, nasaczyć syropem, posypać

1/3 posiekanych orzechów i 1/3 rodzynków namoczonych w rumie. Posmarować 1/3

kremu waniliowego. Na to położyć biszkopty kakaowe. Powtórzyć wszystkie poprzednie czynności.

położyć na tym biszkopty bez dodatków, polać syropem, posmarować dżemem morelowym, posypać pozostałymi orzechami i rodzynkami i posmarować pozostałym kremem. Posypać cienką warstwą kakao i wstawić do lodówki. Przed podaniem ciasto pokroić w małe szesciany. Ułożyć po kilka na talerzyku, nałożyć na nie bitą śmietanę i polać 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 składników!! BADZIEWIE

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

A poza tym ta nazwa jest prostacka i nie pasuje do calosci!! Ściągnite z jakiejś beznadziejnej stronki lub taniej książki kucharskiej!!

Nadesłał(a):IGNacy 2005-12-25 22:12:51

POZDRAWIAM

Nadesłał(a):IGNacy 2005-12-25 22:12:17

Ciasto trochę pracochłonne, nie robiłam więc nie wiem czy dobre, ale rozbawił mnie komentarz Pana Ignacego...ileż złośliwości, współczuje Panu, nie dziwię się że panu nic nie wychodzi jeżeli dodaje Pan do każdej potrawy tyle "jadu"

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