
Kruchy tort czeresniowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3150 razy.

8 porcji. Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto:

180 g maki,

120 g masła,

60 g cukru pudru,

1 łyżka startej skorki z cytryny.

Masa:

500 g czereśni,

240 g cukru,

120 ml wody,

120 g smażonej skorki pomarańczowej,

50 g zmielonych migdałów bez skorki.

Lukier:

200 g cukru pudru,

1 łyżka rumu,

3-4 łyżki soku cytrynowego.

Inne:

czereśnie koktajlowe do przybrania.

1. Make z masłem i cukrem posiekac ostrym nozem. Dodac skorke cytrynowa. Szybko zagniesc ciasto.
2. Upiec w tortownicy 2 placki jednakowej wielkosci. Odstawic, by ostygly.
3. Z cukru i wody ugotowac gesty syrop. Wlozyc czereśnie bez pestek, dodac zmielone migdaly i pokrojona skorke pomarańczowa. Gotowac na malym ogniu, az masa zgestnieje.
4. Wylac ciepla mase na jeden placek, przykryc drugim, przycisnac deseczka. Odstawic na 3-4 godz.
5. Przygotowac rzadki lukier, ucierajac cukier z rumem i sokiem cytrynowym. Jesli lukier bedzie zbyt gesty, mozna dodac troche soku cytrynowego. Polac tort lukrem. Przybrac czereśniami koktajlowymi zanim lukier zaschnie.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 38 "Ciasta i ciasteczka II", strona 86.

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