
Kruchy tort krakowski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3482 razy.

12 porcji. Czas przygotow. 2,5 godz.

Ciasto:

250 g maki,

170 g masła,

100 g obranych i zmielonych migdałów,

4 żółtka,

100 g cukru pudru,

1/2 laski utłuczonej wanilii.

Masa morelowa:

200 g gęstej morelowej konfitury,

4 białka,

100 g cukru pudru.

Lukier:

100 g cukru pudru,

100 g przetartej konfitury morelowej,

1 łyżka soku z cytryny.

Inne:

migdały do przybrania.

1. Make z masłem i cukrem posiekac ostrym nozem. Dodac żółtka, migdały, wanilie

i szybko zagniesc ciasto.

2. W tortownicy wyłożonej pergaminem upiec 5 cienkich blatów ciasta jednakowej

wielkości (niezbyt zrumienionych). Blaty wyjmowac z tortownicy, gdy przestygna, gdyż łatwo się łamia.

3. Przygotowac mase: białka ubic z 1 łyżką cukru pudru na sztywna pianę, polaczyc z konfitura przetarta przez sito i reszta cukru. Wstawic naczynie z

białkami do naczynia z gotujaca sie woda. Ubijac na parze, az masa bedzie

sztywna.

4. Ostudzone blaty posmarowac masa. Ulozyc jeden na drugim, formujac tort.

5. Składniki na lukier dokładnie utrzeć i rozsmarowac na torcie. Zanim lukier

zaschnie, przybrac polówkami obranych migdałów. Odstawic tort przynajmniej

na 1 dzien w chłodne miejsce.

- Tort krakowski jest tym lepszy, im dłużej postoi. Można go więc upiec na

3-4 dni przed Swietami Wielkanocnymi.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 38 "Ciasta i ciasteczka II", strona 82.

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