
Tort czekoladowy (nie pieczony)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3914 razy.

20 porcji. Czas przygotow. 1 godz.

250 g tartej czekolady,

180 g cukru pudru,

200 g masła,

4-5 łyżek bitej śmietanki 30%.

Masa orzechowa:

250 g obranych orzechów włoskich lub laskowych,

180 g cukru pudru,

5-6 łyżek bitej słodkiej śmietanki 30%.

Inne:

150 ml śmietanki 30%,

3 łyżki cukru pudru,

posiekana smazona skórka cytrynowa i pomarańczowa,

pistacja do przybrania.

1. Czekoladę, masło i cukier utrzeć na gładką masę, dodać 4-5 łyżek bitej śmietanki, wymieszać, włożyć do tortownicy, wstawić do lodówki, by czekoladowy

spód stęzał.

2. Orzechy zemleć, utrzeć z cukrem i bitą śmietanką. Masę orzechową rozsmarować na czekoladowym spodzie.

3. Ubij śmietankę z cukrem pudrem, rozłożyć na masie orzechowej. Posypać drobno posiekaną pistacją i skórką pomarańczową i cytrynową.

4. Gotowy tort wstawić na kilka godzin do lodówki.

- Tort można też przybrać innymi owocami kandyzowanymi, jak papaja, mango lub ananas, posiekanymi razem z pistacją i skórkami z cytrusów.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 38 "Ciasta i ciasteczka II", strona 90.

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

ten przepis jest do niczego!! nie róbcie tego ciasta!! masakra!! czuć sam cukier puder!! porażka!!

Nadesłał(a):ika&aga <...> 2006-07-20 16:07:10

