
Tort czekoladowy polski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4244 razy.

16 porcji. Czas przygotow. 2,5 godz.

250 g gorzkiej czekolady,

12 jaj,

100 g cukru,

250 g zmielonych migdałow ze skorka.

Masa migdalowa:

250 g zmielonych migdałow bez skorki,

150 g cukru,

250 ml wody,

3-4 łyżeczki soku z cytryny,

1 łyżeczka startej wanilii.

Polewa czekoladowa:

150 g gorzkiej tartej czekolady,

100 g cukru pudru,

2 łyżki masła,

125 ml słodkiej smietanki 30%,

1 łyżka rumu.

Inne:

masło i mąka do tortownicy.

1. Żółtka utrzeć z cukrem na pulchną masę, dodać czekoladę startą lub w proszku, migdały, a na końcu pianę ubitą na sztywno. Wszystkie składniki delikatnie wymieszać.

2. Przenieść masę do posmarowanej masłem i posypanej mąką dużej tortownicy.

Piec 1 godzinę w temp. 180°C. Po wyjęciu z tortownicy odstawić na 8-10 godzin.

3. Przygotować masę migdalową: z cukru i wody ugotować gęsty syrop. Do gotującego się syropu wsypać migdały i raz zagotować. Przenieść do miski, dodać

wanilię, wlać sok z cytryny i ucierać, aż masa zbieleje.

4. Tort przekroić na 2 blaty, przenieść jeszcze ciepłą masę migdalową.

5. Przygotować polewę: czekoladę, śmietankę, masło i cukier rozgrzać na małym

ogniu, ale nie gotować. Rozetrzeć na gładką masę, dodać rum, wymieszać i

połączyć tort.

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