
Tort daktylowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2730 razy.

16 porcji. Czas przygotow. 1,5 godz.

150 g daktyli,

150 g migdałow,

5 bialek,

50 g kandyzowanej skorki pomaranczowej,

150 g cukru pudru,

50 g biszkoptow,

100 ml białego wina,

sok i skorka z 1 cytryny.

Do przelozenia:

150 g konfitur figowych, morelowych lub pomaranczowych.

Lukier:

50 g cukru pudru,

sok z 1/2 cytryny.

1. Migdały sparzyć, zdjąć skorki, osuszyć zemleć. Biszkopty pokruszyć, przetrzeć przez gęste sito. Cytryny sparzyć, zetrzeć skorkę, sok wycisnąć. Daktyle bez pestek pokroić w cienkie paski. Skorkę pomaranczową posiekać.

2. Białka ubić z cukrem pudrem na sztywną pianę, delikatnie wymieszać z bakaliami, biszkoptami, winem i sokiem z cytryny.

3. Dwie tortownice o średnicy 20-25 cm wyłożyć pergaminem. Do każdej włożyć połowę masy i równo rozsmarować.

4. Piec oba placki ok. 20 min w temp. 160-180°C.

5. Upieczone ostudzić. Jeden posmarować konfiturami, nakryć drugim.

6. Utrzeć cukier puder z sokiem z 1 cytryny, polukrować tort, odstawić do wyschnięcia.

- Zamiast soku z cytryny można dodać do lukru syrop daktylowy.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 38 "Ciasta i ciasteczka II", strona 84.

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