
Tort daktylowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2710 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 bialego 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. Migdaly sparzyc, zdjac skorki, osuszyc zemlec. Biszkopty pokruszyc, przetrzec przez geste sito. Cytryne sparzyc, zetrzec skorkę, sok wycisnac. Daktyle bez pestek pokroic w cienkie paski. Skorkę pomaranczowa posiekac.

2. Bialka ubic z cukrem pudrem na sztywna piane, delikatnie wymieszac z bakaliami, biszkoptami, winem i sokiem z cytryny.

3. Dwie tortownice o srednicy 20-25 cm wylozyc pergaminem. Do kazdej wlozyc polowe masy i rowno rozsmarowac.

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

5. Upieczone ostudzic. Jeden posmarowac konfiturami, nakryc drugim.

6. Utrzec cukier puder z sokiem z 1 cytryny, polukrowac tort, odstawic do wyschniecia.

- Zamiast soku z cytryny mozna dodac 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)