
Tort dobosza (węgierski)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4021 razy.

16 kawalkow. Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto biszkoptowe:

6 jaj,

6 łyżek maki,

6 łyżek cukru waniliowego.

Krem:

300 g masła,

200 g cukru,

50 g kakao,

6 jaj,

aromat waniliowy.

Glazura z karmelu:

100 g cukru,

50 g masła,

150 ml wody.

1. Żółtka utrzeć z cukrem waniliowym do białości. Dodawać mąkę powoli, łyżeczka

po łyżeczce. Pod koniec dodać ubitą pianę z białek, delikatnie wymieszać. W

tortownicy wyłożonej natłuszczoną folią upiec 5-7 cienkich krążków. Każdy

krążek piec ok. 15 min w temp. 200°C. Po upieczeniu krążki ostudzić.

2. Przygotować krem: włożyć miskę do większego naczynia z gorącą wodą. Wbić

jajka do miski, dodać cukier, aromat waniliowy i kakao, ubijać na parze tak

długo, aż masa zgęstnieje. Wyjąć miskę z wody, mieszając ostudzić masę, dodać dobrze roztopione masło i utrzeć na jednolitą masę. Ostudzić. Odłożyć 3

łyżki kremu.

3. Jeden krążek odłożyć. Pozostałe krążki przelać kremem i lekko przycisnąć.

Boki wyrównać nożem.

4. Cukier rozpuścić w wodzie na małym ogniu. Następnie zwiększyć ogień, nie

mieszać i gotować tak długo, aż syrop zbrązowieje. Ponownie dodać trochę wody, rozpuścić karmel, dodać masło i odparować do gęstości, która po ostudzeniu nie będzie całkowicie twardnieć. Szybko polać karmelem odłożony krążek

i natychmiast pokroić ostrym nożem (maczanym w gorącej wodzie) na 16 trójkątnych kawałków. Na obwodzie tortu wycisnąć 16 kulek z odłożonego kremu i

oprzec na nich ukosnie trojkaty pokryte karmelowa glazura.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 92.

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