
Tort dobosza

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3280 razy.

16 kawalkow. Czas przygotow. 2 godz.

6 jaj,

200 g cukru pudru,

150 g maki maki,

100 g masła.

Krem:

250 g masła,

150 g cukru pudru,

30 g cukru waniliowego,

70 g cukru kryształu,

5 jaj,

70 g migdałów bez skorki.

Polewa karmelowa:

90 g cukru kryształu,

3 łyżki masła.

Inne:

masło i tarta bulka do tortownicy.

1. Żółtka utrzeć z cukrem, ubijając na parze, tak długo aż masa zgęstnieje. Zdjąć z ognia, ostudzić. Na małym ogniu roztopić masło.
2. Do masy z żółtek wsypać maki, wlać masło, wymieszać. Białka ubić na sztywną pianę i delikatnie połączyć z ciastem.
3. Wlać ciasto do tortownicy posmarowanej masłem i posypanej tartą bułką. Piec 40 min w temp. 180°C. Upieczony biszkopt ostudzić i przekroić na 6 cienkich blatów uważając, by się nie pokruszyły.
4. Zrobić krem: migdały podsmażyć z cukrem, gdy się cukier skarmelizuje, wylać masę na blachę. Ostudzić, potłuc i zmielić w mikserze. Jaja ubić z cukrem pudrem i waniliowym, następnie ucierać na parze, aż masa zgęstnieje. Dodać zmielone migdały z karmelem. Masło zmiksować i wymieszać z ostudzoną masą z żółtek.
5. Piec blaty posmarować kremem. Ułożyć jeden na drugim, lekko przycisnąć i

przykryc ostatnim blatem.

6. Podgrzac 90 g cukru kryształu, gdy sie skarmelizuje, wlac 3 lyzki wody, gotowac, az karmel rozpusci sie i ponownie zgestnieje. Dodac 3 lyzki masla i

szybko utrzec. Nastepnie nozem natluszczonym oliwa rozsmarowac polewe karmelowa na wierzchu tortu, a nastepnie - zanim polewa zastygnie - zrobic nozem

naciecia, wzdluz ktorych bedzie sie dzielic tort na porcje.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 38 "Ciasta i ciasteczka II", strona 74.

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