
Tort makowy z kremem czekoladowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3892 razy.

12 porcji. Czas przygotow. 2,5 godz.

250 g maku,

100 g cukru pudru,

8 jajek,

5-6 migdałow,

2 łyżki płynnego miodu,

4-5 biszkoptów.

Krem czekoladowy:

100 g czekolady,

200 g masła,

50 g cukru pudru,

2-3 łyżki likieru jajecznego,

2-3 łyżki wiśni ze spirytusu lub konfitury.

Marcepan:

250 g zmielonych migdałow bez skorki,

250 g cukru pudru,

2 białka.

Inne:

50 ml rumu do skropienia tortu,

masło i tarta bulka do tortownicy,

kandyzowane wiśni.

1. Mak opłukać, zalać wrzącą wodą, raz zagotować, odstawić na 2 godz. Mak i migdały zmielić 3 razy w maszynce o małych otworach. Żółtka utrzeć z cukrem i

dodawać po łyżce do maku, przez cały czas ucierając. Dodać miód, przetarte przez rzadkie sito biszkopty i pianę ubitą z białek.

2. Masę przelać do tortownicy posmarowanej masłem i wysypanej tartą bułką.

Piec ok. 50 min w temp. 180°C. Gdy ostygnie, wyjąć z tortownicy.

3. Zrobić krem: masło utrzeć z cukrem, czekoladę roztopić na małym ogniu. Gdy przestygnie, połączyć z masłem. Dodać likier, wiśnie i wymieszać. Wstawić na 30 min do lodówki.

4. Tort przeciąć poziomo na 2 części, skropić rumem, przelać kremem.

5. Migdały utrzeć z cukrem pudrem i białkami na gładką masę. Marcepan cienko rozwałkować, wykroić koło, nakryć wierzch tortu i przybrać kandyzowanymi wisniami. Pozostałym marcepanem obłożyć boki tortu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 38 "Ciasta i ciasteczka II", strona 68.

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