
Tort makowy z kremem czekoladowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3907 razy.

12 porcji. Czas przygotow. 2,5 godz.

250 g maku,

100 g cukru pudru,

8 jajek,

5-6 migdalow,

2 łyżki płynnego miodu,

4-5 biszkoptow.

Krem czekoladowy:

100 g czekolady,

200 g masła,

50 g cukru pudru,

2-3 łyżki likieru jajecznego,

2-3 łyżki wisni ze spirytusu lub konfitury.

Marcepan:

250 g zmielonych migdalow bez skorki,

250 g cukru pudru,

2 bialka.

Inne:

50 ml rumu do skropienia tortu,

masło i tarta bulka do tortownicy,

kandyzowane wisni.

1. Mak oplukac, zalac wrzaca woda, raz zagotowac, odstawic na 2 godz. Mak i migdalow zemlec 3 razy w maszynce o malych otworach. Zoltka utrzec z cukrem i

dodawac po łyżce do maku, przez caly czas ucierajac. Dodac miód, przetarte przez rzadkie sito biszkoptow i pianę ubita z bialek.

2. Mase przelozyc do tortownicy posmarowanej masłem i wysypanej tartą bułką.

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

3. Zrobic krem: masło utrzec z cukrem, czekolade roztopic na malym ogniu. Gdy przestygnie, polaczyc z masłem. Dodac likier, wisnie i wymieszac. Wstawic na 30 min do lodowki.

4. Tort przeciac poziomo na 2 czesci, skropic rumem, przelozyc kremem.

5. Migdaly utrzec z cukrem pudrem i bialkami na gladka mase. Marcepan cienko rozwalkowac, wykroic kolo, nakryc wierzch tortu i przybrac kandyzowanymi wisniami. Pozostalym marcepanem oblozyc boki tortu.

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

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