
Tort orzechowy z masa kawowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6193 razy.

12-16 porcji. Czas przygotow. 2,5 godz.

250 g zmielonych orzechow włoskich,

200 g cukru pudru,

8 jaj,

1 cytryna,

3 lyzki tartej bulki.

Masa kawowa:

6 lyzek mocnej swiezo parzonej kawy lub 2 lyzki kawy rozpuszczalnej,

300 g masla,

200 g cukru pudru,

1 kieliszek likieru kawowego lub rumu (50 ml).

Inne:

maslo i tarta bulka do tortownicy,

polowki orzechow włoskich do przybrania.

1. Zoltka utrzec z cukrem na pulchna mase. Dodac sok z cytryny. Z bialek ubic sztywna piane.
2. Wymieszac orzechy, tarta bulke, zoltka. i polaczyc z ubita piana. Przelozyc do tortownicy posmarowanej maslem i posypanej tarta bulka.
3. Piec 40-50 min w temp. 180°C. Wyjac, ostudzic w formie.
4. Przygotowac mase kawowa: maslo utrzec z cukrem, dodac kawe, rum, dobrze wymieszac.
5. Zimny tort przekroic poziomo na pol i przelozyc polowa masy. Druga polowa masy posmarowac boki i wierzch tortu, a reszte przelozyc do rekawa cukierniczego, wycisnac dekoracje i przybrac orzechami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 38 "Ciasta i ciasteczka II", strona 72.

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