
Tort pischingera

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5245 razy.

12 porcji. Czas przygotow. 45 min.

5 wafli tortowych.

Masa czekoladowo-orzechowa:

200 g czekolady,

200 g cukru pudru,

200 ml smietanki 30%,

200 g zmielonych orzechow włoskich,

1 lyzka wody,

1 lyzka masla.

1. Czekolade polamac na kawalki, skropic woda, rozgrzac na malym ogniu.
 2. Do czekolady dodac cukier, smietanke i maslo. Rozetrzec na gladka mase, zagotowac.
 3. Odlozyc 1/4 masy, a do pozostalej masy dodac zmielone orzechy, gotowac, az nabierze konsystencji gestego miodu.
 4. Gotowa masa smarowac wafle i ukladac jeden na drugim. Przycisnac obciazona deseczka, odstawic w chlodne miejsce na 2-3 godz.
 5. Odlozona mase podgrzac, oblac wierzch i boki tortu. Gdy polewa zastygnie, pokroic tort na porcje bardzo ostrym nozem.
- Zamiast orzechow włoskich do masy mozna dodac zmielone migdaly bez skorki lub orzechy laskowe.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 38 "Ciasta i ciasteczka II", strona 76.

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