
Tort pomaranczowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3126 razy.

12 porcji. Czas przygotow. 2,5 godz.

280 g migdałow,

200 g cukru pudru,

5-6 jaj,

sok i skórka starta z 2 pomarańczy,

8 łyżek tartej bulki.

Lukier:

200 g cukru pudru,

sok z 1 pomarańczy.

Inne:

masło i mąka do tortownicy,

kandyzowane pomarańcze do przybrania,

smazona skórka pomarańczowa do przybrania.

1. Żółtka utrzeć z cukrem pudrem na jednolitą masę. Migdały sparzyć, zdjąć

skórki, zetrzeć w maszynce do mielenia migdałów.

2. Do żółtek dodawać porcjami migdały, starta skórka pomarańczowa, tarta bulka,

sok pomarańczowy. Z białek ubić sztywną pianę, delikatnie połączyć z masą

migdałową.

3. Przełożyć masę do tortownicy posmarowanej masłem i posypanej mąką. Piec 1

godz w temp. 180°C.

4. Przygotować lukier: do cukru wlać 1 łyżkę gorącej wody i 3 łyżki soku pomarańczowego. Ucierac, aż powstanie gładka biała masa. Oblać tort. Nim lukier

na torcie wyschnie, przybrać kandyzowanymi plasterkami pomarańczy i smazoną

skórką pomarańczową.

- Zamiast kandyzowanymi pomarańczami można przybrać zanurzonymi w lukrze plasterkami świeżych pomarańczy bez skórki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 38 "Ciasta i ciasteczka II", strona 88.

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