

---

# Tort pomaranczowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3063 razy.

12 porcji.            Czas przygotow. 2,5 godz.

280 g migdalow,

200 g cukru pudru,

5-6 jaj,

sok i skorka starta z 2 pomaranczy,

8 lyzek tartej bulki.

Lukier:

200 g cukru pudru,

sok z 1 pomaranczy.

Inne:

maslo i maka do tortownicy,

kandyzowane pomarancze do przybrania,

smazona skorka pomaranczowa do przybrania.

1. Zoltka utrzec z cukrem pudrem na jednolita mase. Migdaly sparzyc, zdjac

skorke, zetrzec w maszynce do mielenia migdalow.

2. Do zoltek dodawac porcjami migdaly, starta skorke pomaranczowa, tarta bulke,

sok pomaranczowy. Z bialek ubic sztywna piane, delikatnie polaczyc z masa

migdalowa.

3. Przelozyc mase do tortownicy posmarowanej maslem i posypanej maka. Piec 1

godz w temp. 180°C.

4. Przygotowac lukier: do cukru wlac 1 lyzke goracej wody i 3 lyzki soku pomaranczowego. Ucierac, az powstanie gladka biala masa. Oblac tort. Nim lukier

na torcie wyschnie, przybrac kandyzowanymi plasterkami pomaranczy i smazona

skorka pomaranczowa.

- Zamiast kandyzowanymi pomaranczami mozna przybrac zanurzonymi w lukrze plasterkami swiezych pomarancz bez skorki.

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

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