
Morelowy tort nalesnikowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1944 razy.

6 porcji. Czas przygotow. 1 godz. 35 min.

Ciasto:

200 g maki,

2 jaja,

1 zoltko,

1 lyzka roztopionego masla,

250 ml mleka,

250 ml wody mineralnej,

1 lyzka cukru, sol,

sklarowane maslo do smazenia,

100 g konfitury morelowej,

4 lyzki soku cytrynowego.

Krem:

3 zoltka,

50 g cukru,

70 g masla,

3 bialka,

50 g cukru,

czeresnie koktajlowe do przybrania,

skprka cytrynowa pokrojona w paseczki.

1. Jaja i zoltko ubic lekko trzepaczka, dodac mleko zmieszane z woda, make, maslo, cukier i odrobine soli. Wymieszac na jednolite, plynne ciasto, odstawic na 1 godz. Przed smazeniem ciasto wymieszac.

2. Dobrze rozgrzac patelnie wielkosci formy tortowej. Smarowac lekko maslem, usmazyc 8 grubych nalesnikow.

3. Przygotowac krem: zoltka ubic z cukrem na puszysta, biala mase. Naczynie z ubitymi zoltkami umiescic nad garnkiem z wrzaca woda. Dodac maslo pokrojone na male kawalki, ubijac tak dlugo, az powstanie jednolita masa kremowa.

4. Konfiture morelowa wymieszac z sokiem cytrynowym. W tortownicy wysmarowanej maslem polozyc 1 nalesnik, posmarowac konfitura. Przykryc drugim nalesnikiem

i nalozyc krem. Tak ukladac i smarowac nalesniki na przemian. Ostatni nalesnik przykryc piana ubita z 3 bialek i cukru. Przybrac czeresniami i skorka

cytrynowa, sparzona i pokrojona w paseczki. Wstawić do gorącego piekarnika na 3-5 min. Przed podaniem pokroić na porcje, tak jak tort.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 24 "Naleśniki, omlety i suflety", strona 92.

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