
Tort nalesnikowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2505 razy.

6 porcji. Czas przygotow. 1 godz. 50 min.

Ciasto:

200 g maki,

2 jaja,

1 żółtko,

1 łyżka roztopionego masła,

250 ml mleka,

250 ml wody mineralnej,

1 łyżka cukru, sol,

sklarowane masło do smażenia,

200 g powidel sliwkowych,

50 g zmielonych migdałów.

Krem:

4 żółtka,

90 g cukru pudru,

300 ml śmietany kremówki,

1 łyżeczka drobno posiekanej skórki cytrynowej,

1/4 łyżeczki olejku waniliowego.

Owoce kandyzowane do przybrania,

przecier owocowy do polania (truskawkowy lub brzoskwiniowy).

1. Jaja i żółtko ubić lekko trzepaczką, dodać mleko zmieszane z wodą, maki, masło, cukier i sol. Wymieszać, odstawić na 1 godz.

2. Dobrze rozgrzać patelnię wielkości formy tortowej. Smarować lekko masłem, usmażyć 8 grubych naleśników.

3. Przygotować krem: żółtka utrzeć z cukrem na puszystą, białą masę. Ubić śmietanę i połączyć z żółtkami. Dodać skórkę cytrynową i olejek waniliowy.

4. Każdy naleśnik posmarować powidłami sliwkowymi, posypać migdałami i przykryć

dużą łyżką kremu. Układać warstwami w tortownicy wysmarowanej masłem. Reszta

kremu posmarować wierzch i boki naleśników. Piec 20 min w temp. 190°C. Ostudzić, wyjąć z formy.

5. Zimny tort przybrać kandyzowanymi owocami i polać przecierem owocowym.

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