
Tort nalesnikowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2540 razy.

6 porcji. Czas przygotow. 1 godz. 50 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,

200 g powidel sliwkowych,

50 g zmielonych migdalow.

Krem:

4 zoltka,

90 g cukru pudru,

300 ml smietany kremowki,

1 lyzeczka drobno posiekanej skorki cytrynowej,

1/4 lyzeczki olejku waniliowego.

Owoce kandyzowane do przybrania,

przecier owocowy do polania (truskawkowy lub brzoskwiniowy).

1. Jaja i zoltko ubic lekko trzepaczka, dodac mleko zmieszane z woda, make, maslo, cukier i sol. Wymieszac, odstawic na 1 godz.

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

3. Przygotowac krem: zoltka utrzec z cukrem na puszysta, biala mase. Ubic smietane i polaczyc z zoltkami. Dodac skorke cytrynowa i olejek waniliowy.

4. Kazdy nalesnik posmarowac powidlami sliwkowymi, posypac migdalami i przykryc

duza lyzka kremu. Ukkladac warstwami w tortownicy wysmarowanej maslem. Reszta

kremu posmarowac wierzch i boki nalesnikow. Piec 20 min w temp. 190°C. Ostudzic, wyjac z formy.

5. Zimny tort przybrac kandyzowanymi owocami i polac przecierem owocowym.

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