Tort orzechowo-kawowy (dla cierpliwych i dokładnych)

Dodano: 2000-09-04 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3802 razy.

Uwaga! Jest to tort tylko dla naprawdę wytrwałych.

Jakiekolwiek odstępstwo od przepisu gwarantuje totalną klapę.

Smacznego

Marta

TORT ORZECHOWO-KAWOWY

CIASTO:

10 jaj

30 dkg mielonych orzechów włoskich

1/2 szkl. drobno mielonej bułki tartej

1/2 cytryny (nie kwasku cyt.!)

25 dkg cukru pudru

2 płaskie łyżeczki proszku do piecz.

KREM:

2 kremówki

1 cukier waniliowy

2 łyzki cukru

2 łyżki kawy rozpuszcz. Nescafe

1 łyżka żelatyny

MASA NA WIERZCH:

1 kremówka

1 biała czekolada (dobra gatunkowo)

trochę kawy

* CIASTO

* Żółtka utrzeć z cukrem na białą masę w makutrze wstawionej do gorącej wody. Dodać sok z cytryny, orzechy, bułkę tartą i proszek do pieczenia. Lekko wymieszać .

* Z białek ubić pianę na bardzo sztywno, podzielić ją na 3 części.

* Po kolei dodawać je do ciasta, bardzo delikatnie mieszając.

* Wlać do blachy, wysmarowanej i oprószonej mąką tylko na dnie.

* Piec w piekarniku nagrzanym do 180* przez 45-60 minut.

* Gdy środek zesztywnieje, wyjąć i przykryć czystą bawełnianą ściereczką.

* Po ostygnięciu rozciąć na pół (w poziomie ;-))

* KREM

* Śmietany ubić, dodać oba rodzaje cukru.

* Żelatynę rozpuścić w 1 łyżce gorącej wody (kubek też wstawić do gorącej wody).

* Dodać kawę rozpuszczoną w 4 łyżkach wody.

* Wymieszać delikatnie ze śmietaną, przełożyc masą ciasto.

* MASA NA WIERZCH

* Śmietanę podgrzewać na bardzo małym gazie, nie może się zagotować.

* Dodawać po kawałeczku czekolady, cały czas mieszając.

* Dodawać kawy na oko, dla koloru i smaku.

* Po około godzinie zdjąć z gazu, masa powinna być gęsta.

* Wylać ją na ciasto, udekorować, wstawić do lodówki.

From: diva@koti.com.pl (DIVA)

Co to jest kremowka? Jaka ilosc kremowki? Prosze wziasc pod uwage, ze z przepisow korzystaja rowniez polacy mieszkajacy na zachodzie i nie zawsze sa im znane polskie produkty. Pozdrawiam.

Nadesłał(a):Joanna <dtarko1618@rogers.com> 2006-02-18 02:02:30

Kremówka, to śmietana 30%.
Nadesłał(a):MM 2006-02-22 13:02:59