
Tort orzechowo-kawowy (dla cierpliwych i dokładnych)

Dodano: 2000-09-04 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3743 razy.

Uwaga! Jest to tort tylko dla naprawdę wytrwałych.

Jakiegolwiek 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 łyżki 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 zeszywnieje, 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, przełożyć masą ciasto.

* MASA NA WIERZCH

- * Śmietaną 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 kremówka? Jaka ilość kremówki? Proszę wziąć pod uwagę, że z przepisów korzystają również Polacy mieszkający na zachodzie i nie zawsze są 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