Tort porzeczkowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2827 razy.

przygotowanie - 15 minut

pieczenie - 45 minut

porcja - 380 kcal

dla 12 osób

ciasto:

25 dag mąki,

10 dag cukru,

2 żółtka,

125 g masła,

skórka z 1/2 sparzonej cytryny

nadzienie:

1/2 kg dojrzałych porzeczek,

3 białka,

15 dag cukru,

2 łyżki mąki ziemniaczanej,

50 g posiekanych migdałów,

20 g bułki tartej

Mąkę przesiać . Na środku zrobić wgłębienie i wbić żółtka. Dodać masło, cukier i startą skórkę z cytryny. Posiekać . Zagnieść gładkie ciasto. Uformować kulę. Włożyć do lodówki na 30 minut.

Piekarnik nagrzać do temperatury 180 stopni. Porzeczki obrać , umyć i osączyć .

Ciasto rozwałkować na wysmarowanej tłuszczem i wysypanej mąką stolnicy.

Wyłożyć nim dno i brzegi tortownicy. Kilka razy nakłuć widelcem. Piec 25 minut na złocisty kolor.

Wyjąć z piekarnika. Posypać posiekanymi migdałami, wymieszanymi z tartą bułką.

Białka ubić na pianę. Dodawać stopniowo cukier, mąkę ziemniaczaną i ubijać przez kilka minut.

Do piany dodać porzeczki. Wymieszać .

Pianowo-porzeczkową masą obłożyć wierzch ciasta. Tortownicę ponownie wstawić do piekarnika.

Temperaturę zmniejszyć do 150 stopni.

Piec ciasto 20 minut.

"Claudia"