
Świąteczny tort bakaliowy

Dodano: 2004-12-26 20:53:03

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3374 razy.

Ciasto: 100 g masła, 120 g cukru pudru, 50 g gorzkiej czekolady, 4 jaja, 150 g zmielonych orzechów laskowych, 100 g mąki, 30 g mąki ziemniaczanej, łyżeczka proszku do pieczenia. Masa: 30 g miodu, 70 g cukru, 50 ml śmietany, 30 g masła, po 40 g posiekanej kandyzowanej skórki pomarańczowej i cytrynowej, 100 g migdałów w płatkach. Krem: 500 ml śmietany kremowej, 8 płaskich łyżeczek żelatyny, 4 łyżki cherry cordial. Poza tym: tłuszcz, bułka tarta.

Masło utrzeć z cukrem pudrem, na puch. Dodać roztopioną czekoladę i wymieszać. Oddzielić białka od żółtek. Żółtka dodać do masy i wymieszać. Białka utrzeć na sztywną pianę razem z orzechami, mąkę wymieszaną z mąką ziemniaczaną i proszkiem do pieczenia dodać do masy. Całość delikatnie wymieszać. Tortownicę posmarować tłuszczem i posypać bułką tartą. Ciasto włożyć do formy i piec około 60 minut w temperaturze 180 st. C. Upieczone ciasto przekroić na trzy placki. Miód, cukier, śmietanę i masło powoli doprowadzić do wrzenia i gotować około 1 min. Stale mieszając. Dodać kandyzowane skórki i migdały nie przerywając mieszania. Gotować na wolnym ogniu aż masa będzie miała złocisty kolor. Z pergaminu wyciąć krążek o średnicy 20 cm, posmarować olejem i wyłożyć połowę porcji masy. Drugą porcję też wyłożyć na pergamin posmarowany olejem. Masę piec 10 minut w temperaturze 175 st. C. Krążek pokroić w 8 klinów, pozostałą upieczoną masę połamać i zmiksować. Śmietanę ubić, dodać żelatynę rozpuszczoną w cherry. Do połowy porcji śmietany dodać zmiksowaną masę, posmarować placki ciasta, ułożyć jeden na drugim. Wierzch i bok tortu posmarować połową porcji pozostałej śmietany. Tort schłodzić 2 godz., na wierzchu ułożyć 8 klinów. Resztę śmietany przełożyć do szprycy, ozdobić tort, udekorować glazurowanymi migdałami.

Nadesłał: M.Ostrzyżek <wenus.wenus1@wp.pl>