
Malakoff - bez pieczenia

Dodano: 2005-02-28 14:07:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3718 razy.

25 dkg podłużnych biszkopów

PONCZ: 1/2 szklanki białego wina, 50 ml rumu, 1-2 cukru

DO PRZEEŁOŻENIA: 2-3 łyżki kremu porzeczkowego lub malinowego, 1/2 szklanki mleka, 1 budyń waniliowy, 4 łyżki cukru, 25 dkg masła, 3 łyżki cukru pudru, 15 dkg uprażonych na patelni płatków migdałowych, bita śmietana (np śnieżka), kilkanaście niedużych herbatników do dekoracji.

Ugotuj budyń z mlekiem i cukrem, ostudź. Masło utrzyj z cukrem pudrem, nie przerywając ucierania dudawaj po łyżce zimny budyń. Wymieszaj składniki ponczu. Tortownicę wyłoż biszkoptami, nasącz połową ponczu.

Podgrzej dżem, połowę rozłóż małymi kleksami na biszkoptach. Posmaruj grubo częścią kremu, posyp 1/3 płatków, ułóż drugą warstwę i wstaw do lodówki. Gdy krem stwardnieje, zdejmij obręcz tortownicy, posmaruj boki ciasta resztą kremu lub bitą śmietaną, obsyp boki pozostałymi płatkami migdałowymi. Udekoruj rozetami z bitej śmietany i herbatniczkami. Najlepiej smakuje następnego dnia... o ile dotrwa do tego czasu :)

Nadesłał: krzysiek <ccosh@op.pl>