TORT FINEZJA

Dodano: 2005-11-12 15:25:43
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 6590 razy.

Ciasto kawowe: 3 białka, 10 dag cukru pudru, 3 dag mielonej kawy, 1 łyżeczka proszku do pieczenia.

Ciasto kokosowe: 6 białek, 20 dag cukru pudru, 20 dag kokosu, 1 łyżeczka proszku do pieczenia.

Ciasto orzechowe: 4 białka, 20 dag cukru pudru, 4 żółtka, 1/3 tabliczki gorzkiej czekolady, 2 dag bułki tartej, 10 dag mielonych orzechów włoskich, 1 łyżeczka proszku do pieczenia.

Krem: 2 kostki masła, 5 żółtek, 1/2 szklanki mleka, 10 dag cukru, 20 dag chałwy waniliowej, 40 dag śmietany 18%, 1 opakowanie płatków czekoladowych.

Wykonanie ciasta kawowego: Oddzielić żółtka jaj od białek. Białka ubić mikserem na sztywną pianę. Następnie nie przerywając ubijania powoli dodać cukier, gdy piana będzie gęsta i lśniąca wsypać kawę i proszek do pieczenia i delikatnie wymieszać . Ciasto wyłożyć na dużą tortownicę, wyłożoną papierem, piec w temperaturze 180°C ok. 25 minut.

Wykonanie ciasta kokosowego: białka ubić mikserem na sztywną pianę. W trakcie ubijania powoli wsypać cukier puder. Gdy składniki połączą się, powoli wsypać kokos i proszek do pieczenia. Wszystko delikatnie wymieszać i wyłożyć ciasto na dużą tortownicę wyłożoną papierem. Piec w temperaturze 180°C ok. 35 minut.

Wykonanie ciasta orzechowego: białka ubić mikserem na sztywną pianę, powoli wsypać cukier, a następnie dodać żółtka. Gdy składniki połączą się i powstanie gęsta i puszysta masa, porcjami dodać mielone orzechy wymieszane z bułką tartą, proszkiem do pieczenia i startą na tarce czekoladą. Wszystko razem delikatnie wymieszać . Ciasto wylać na dużą tortownicę wyłożoną papierem. Piec w temperaturze 180°C ok. 35 minut.

Wykonanie kremu: żółtka z cukrem utrzeć mikserem do białości i zalać wrzącym mlekiem cały czas mieszając doprowadzić do wrzenia. Następnie zdjąć naczynie z masą jajeczną znad ognia i pozostawić do ostudzenia. Masło utrzeć mikserem na krem, nie przerywając ucierania stopniowo dodać po trochu ostudzonej masy jajecznej. Gdy składniki połączą się i powstanie gładka masa o jednolitej konsystencji, stopniowo dodać śmietanę i nadal ucierać . Na koniec dodać pokruszoną chałwę i dokładnie utrzeć .

Ciasto orzechowe posmarować 1/3 kremu i przykryć ciastem kawowym delikatnie je przyciskając. Ciasto kawowe posmarować 1/3 kremu i przykryć ciastem kokosowym. Wierzch i boki tortu posmarować resztą kremu. Wierzch tortu posypać płatkami czekoladowymi lub dowolnie udekorować . Schłodzić w lodówce.

Przepis na podstawie Magazynu kulinarno - rozrywkowego "Babeczka" nr 2/150/2005.

Nadesłał: justyna <jus100@interia.pl>

Witam,
czy spodów tortu nie należy nasączać ?
Pozdrawiam
Nadesłał(a):cyga4 <nitka.1n@poczta.fm> 2006-04-09 18:04:26

Witam. Ja nie nasączam, ale można spróbować .
Nadesłał(a):justyna <jus100@interia.pl> 2006-04-09 19:04:55

Ja bym dal mniej smietany do masy.
Nadesłał(a):SLAWO <SLAWOMIR@seznam.cz> 2006-07-27 23:07:47

mam pytanie czy to jest dobry tort?i jaka średnica powinna byc tortownicy
Nadesłał(a):agulek <aga.gadomska6@wp.pl> 2006-10-16 15:10:38

Ja używam tortownicy o średnicy 24cm i osobiście uważam że ten tort jest bardzo dobry.
Nadesłał(a): 2006-10-17 19:10:22