Tort św. Walentego

Dodano: 2009-02-27 14:21:07
Zmodyfikowano: 2009-03-01 21:09:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1549 razy.

Ciasto:
150 g (15 łyżek) maku,
100 g masła,
150 g (9 łyżek) cukru,
1 cukier wanilinowy 8 g Dr. Oetkera,
6 jajek,
70 g zmielonych migdałów,
20 kropli aromatu migdałowego Dr. Oetkera,
1 łyżeczka proszku do pieczenia Dr. Oetkera,
3 łyżki dżemu z czarnej porzeczki,
Do dekoracji:
2 polewy gotowe białe Dr. Oetkera,
1 lukier gotowy różowy Dr. Oetkera.

Sposób przygotowania:
Tortownicę o średnicy 24 cm posmarować tłuszczem i wyłożyć papierem do pieczenia. Mak wypłukać , zalać wodą, gotować na małym ogniu 25 minut, dobrze odsączyć . Wystudzony mak zemleć na drobnym sicie. Masło utrzeć z cukrem i cukrem wanilinowym. Dodać żółtka, mak, zmielone migdały aromat i proszek do pieczenia.
Białka ubić na sztywno, dodać do ciasta, delikatnie wymieszać . Ciasto nałożyć do formy o średnicy 24 cm. Piec 60-70 minut.

Piekarnik gazowy: temp. 150 st.C (nie powinien być podgrzany)

Piekarnik elektryczny: temp. 150 st.C (powinien być podgrzany)

Ciasto wystudzić w formie, wyłożyć na drewnianą deskę, oderwać papier, ciasto przekroić poziomo na dwie części. Z papieru wyciąć szablon w kształcie serca. Szablon położyć na górę ciasta, wycinając ostrym nożem serce. Dolne serduszko posmarować dżemem, nałożyć drugie serce. Polewy białe rozpuścić w kąpieli wodnej. Z pierwszej polewy posmarować dokładnie całe ciasto. Z drugiej polewy wycisnąć kontury kwiatków. Płatki kwiatów wypełnić rozpuszczonym w kąpieli wodnej lukrem różowym.

Rada Kuchni Dr. Oetkera: Zamiast okrągłej tortownicy można użyć formy w kształcie serca o przekątnej 24 cm. Ciasto wówczas można upiec jednorazowo w dwóch formach lub jedno po drugim.

Nadesłał: <wenus.wenus1@wp.pl>