
Tort św. Walentego

Dodano: 2009-02-27 14:21:07

Zmodyfikowano: 2009-03-01 21:09:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1444 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 wyłukać, zalać wodą, gotować na małym ogniu 25 minut, dobrze odsączyć. Wystudzony mak zmielić 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 serduszek posmarować dżemem, nałożyć drugie serce. Polewy białe rozpuścić w kąpeli wodnej. Z pierwszej polewy posmarować dokładnie całe ciasto. Z drugiej polewy wycisnąć kontury kwiatków. Płatki kwiatów wypełnić rozpuszczonym w kąpeli 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: <venus.wenus1@wp.pl>