

---

# TORT TOFFI

Dodano: 2009-03-06 16:03:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1925 razy.

## Ciasto:

4 jajka

8 łyżek mąki tortowej

8 łyżek mąki ziemniaczanej

1 szklanka cukru pudru

1 łyżeczka proszku do pieczenia Dr. Oetkera

margaryna i mąka

do wysmarowania blachy

## Krem:

1 krem do tortów o smaku toffi Dr. Oetkera

300 ml schłodzonego mleka

100 g masła

Nasączenie do wyboru :

Wersja z alkoholem: 100 ml ajerkoniaku, 50 ml mleka

Wersja bez alkoholu: 150 ml słabej, lekko osłodzonej herbaty

## Polewa:

1 czekolada deserowa

8-9 łyżek słodkiej śmietanki 30% tł.

## Dekoracja:

100 g grubo posiekanych orzechów włoskich

3 łyżki cukru pudru

## Sposób przygotowania:

Spód tortownicy o średnicy 24 cm wysmarować margaryną i obsypać mąką. Białka ubić z cukrem pudrem na sztywno, dodając kolejno po 1 żółtku. Wymieszać obie mąki z proszkiem do pieczenia, przesiać i dodawać stopniowo do ciasta, mieszając mikserem na najniższych obrotach.

Ciasto nałożyć do tortownicy i piec 45 min.

Piekarnik elektryczny: temp. 180°C (powinien być podgrzany)

Piekarnik gazowy: temp. 180°C (nie powinien być podgrzany)

Do wysokiego naczynia wlać schłodzone mleko, wsypać zawartość torebki, miksować przez chwilę na najniższych, a następnie przez 2 minuty na najwyższych obrotach. W osobnym naczyniu utrzeć miękkie masło

na "puch", a następnie dodać je do kremu, miksując wszystko na gładką masę.

Wystudzony biszkopt podzielić na trzy blaty. Ajerkoniak zmieszać z mlekiem i nasączyć krążki biszkoptu.

Krem toffi podzielić na trzy części. Krem nałożyć na

każdy krążek ciasta. Krążki złożyć razem, a następnie posmarować górę i boki ciasta. Tort odstawić do schłodzenia w lodówce.

Cukier puder rozpuścić w małym płytkim garnku.

Gdy lekko zbrązowieje, odstawić z ognia, wsypać orzechy

i szybko wymieszać razem z cukrem. Wyłożyć na talerz,

po ostygnięciu porozdzielać na kawałki. Czekoladę połamać na kawałki, włożyć do garnka, dodać śmietankę, rozpuścić

na małym ogniu, lekko schłodzić, następnie wylać

na środek ciasta i szybko rozsmarować. Wierzch tortu

posypać orzechami, ponownie wstawić do lodówki.

Nadesłał: <wenus.wenus1@wp.pl>