
Tort orzechowo-kokosowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4679 razy.

Uwaga: z powodu _dużej_ ilości spirytusu, tort musi odstać przynajmniej kilka godzin. Najlepiej 1 dzień. Po prostu musi się 'przegryźć ć'.

Uwaga 2: nie ma w nim mąki :)))

Uwaga 3: placki są _BARDZO_ delikatne, więc aby je przenosić , należy podnosić je za pomocą co najmniej 2 szerokich, płaskich noży.

Pytanie 1: Kto wie, jak najlepiej ubić jajka na parze? Jakies kruczki i sztuczki?

Składniki:

- 17 jaj
- 30 dag orzechów włoskich mielonych
- 0.5 kg masła
- 20 dag wiórków kokosowych
- duży kieliszek spirytusu (polecam 'setkę')
- sok z 1 cytryny
- 3 szklanki cukru
- 5 dag bułki tartej (opcjonalnie)
- 2 czekolady gorzkie (polecam Wedla)

1. Placek orzechowy:

Składniki:

- 8 żółtek
- 6 białek
- 1 szklanka cukru
- orzechy mielone
- opcjonalnie bułka tarta (bez niej jest delikatniejszy)

Białka ubić na sztywno, dodać cukier, znów ubić , powoli dodając żółtka ubić po raz trzeci. Następnie zmniejszyć obroty miksera do minimalnych i powoli dodać orzechy i bułkę tartą (po dodaniu orzechów masa zrobi się rzadsza, to normalne). Masę wylać na przygotowaną uprzednio formę. Piec ok. 30 min. w temp. ok. 200 stopni C. Z plackiem jak z normalnym biszkoptem - nie studzić gwałtownie. Gdy ostygnie (w piekarniku), należy go wyjąć i przekroić na dwie części. Będzie to placek górny i dolny.

2. Placek kokosowy:

Składniki:

- 8 białek
- 1 szklanka cukru

- połowa soku z cytryny

- wiórki kokosowe

Białka ubić , dodać cukier, ubić ponownie. Dodać sok z cytryny, ubić , następnie zmniejszyć obroty miksera do min. i dodać kokos. Masę wylać na uprzednio przygotowaną formę. Piec ok. 20 min. w temp. ok. 180 stopni C. Będzie to placek środkowy.

3. Masa (kremy):

Pozostałe jajka ubić z cukrem na parze. Jest to proces czasochłonny. Po ich ubiciu, odstawić do ostygnięcia. w drugim naczyniu rozetrzeć masło ze spirytusem. Gdy masa jajeczna wystygnie, połączyć je ze sobą. Następnie podzielić na dwie części, odpowiednio: 1/3 i 2/3. do mniejszej z nich dodać resztę soku z cytryny; będzie to krem pomiędzy warstwą górną a środkową. Do większej z nich należy dodać czekoladę (czekoladę uprzednio należy roztopić na wolnym ogniu z 4 łyżkami wody i jedną łyżeczką masła). Krem czekoladowy stosować pomiędzy warstwą dolną a środkową oraz na wierzchu.

From: "Michał R. Hoffmann" misiek@knm.org.pl