Tort z Grenoble

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3312 razy.

W zasadzie jest to tort orzechowo-czekoladowy, ale to chyba zrozumiałe (vide .sig ;-)) Tort z Grenoble:

Potrzeba:

4 jajka,

280g cukru,

łyżeczkę proszku do pieczenia,

280g mielonych orzechów, najlepiej włoskich,

torebkę cukru waniliowego.

Żółtka się uciera z cukrem, białka ubija na pianę ze szczyptą soli. Pod koniec ubijania dodaj ze dwie łyżki cukru, piana będzie sztywniejsza. Wrzuca się ubitą pianę do żółtek, miesza, potem wsypuje orzechy i proszek, miesza delikatnie, wyrzuca na tortownicę i piecze przez 45 minut w temp. 180 st.C.

Krem:

200g czekolady,

2.5dl śmietanki słodkiej kremówki,

4 łyżeczki kawy rozpuszczalnej.

Wszystko razem doprowadzić do wrzenia ciągle mieszając, ostudzić .

Oryginalny przepis:

Przeciąć biszkopt wzdłuż na pół, przełożyć kremem, posmarować też wierzch i boki. Posypać kakao lub tartą czekoladą i udekorować połówkami orzechów włoskich.

I mój touch of mastery:

przeciąć na 3 części, nakropić rumem, ubić 2.5dl śmietany kwaśnej ze 1 dl śmietanki kremówki i paczką cukru waniliowego.

Jako pierwszą warstwę dać krem czekoladowy, przykryć kawałkiem biszkopta, nałożyć bitą śmietanę, przykryć , posmarować wierzch resztą kremu czekoladowego, udekorować połówkami orzechów włoskich i płatkami migdałów. Śmietana dodaje nieco lekkości, a rum aromatu, a tort dużo ładniej wygląda z płatkami migdałów niż z kakao.

Smacznego,

From: baran@chocolate.cern.ch (Aneta Baran)