
Tort orzechowy

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1513 razy.

Włożyć 40 deka orzechów na chwilę w wodę, potem obrać z łupin, utrzeć w donicy z 40 deka cukru, dodawszy cokolwiek białek, żeby orzechy olejku nie puściły. Dodać po jednym 18 żółtek, wsypać 80 gr. mąki i wszystko dobrze uwierciwszy, pianę z 10 białek lekko domieszać. Masę tę podzielić na 2 części i upiec w dwóch formach tortowych. Po upieczeniu przełożyć masą orzechową, którą się w ten sposób przyrządza: wziąć orzechów 7 deka, migdałów obranych z łupin 7 deka, utłuc w mój dzierz lub utrzeć w donicy z 20 deka cukru, wbić kilka żółtek i 1 białko, postawiwszy na ogień mieszać aż zupełnie zgęstnieje; natenczas zdjąć, a gdy masa ostygnie, przełożyć nią tort, ubrać go lukrem i do zupełnie wolnego pieca wstawić, a dopiero po zupełnym ostudzeniu ubrać konfiturami.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"