Tort Camargo

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3617 razy.

40 dkg. masła świeżego i 40 dkg. mąki kartoflanej dobrze utrzeć na misce łyżką drewnianą do białości, a wbijając po jednym 10 całych jaj, każde jajko dobrze rozetrzeć ; następnie wsypać 40 dkg. pudru przesianego razem wszystka lekko wymieszać . Masę wlać w formę tortową, wyłożoną białym papierem, i wstawić do średnio gorącego pieca na pół godziny. Tort ten przekłada się kremem kakaowym, na który składa się 40 dkg. obranych, wysuszonych migdałów, które zrumienić w piecu i utrzeć w moździerzu na olej; 60 dkg. cukru, 11/2 kwaterki wody i 1/2 laski wanilii, zagotować do gęstości pomady; gorący ten syrop wlać do utartych migdałów i dobrze wymieszać ; potem dodać 20 dkg. masła kakaowego sklarowanego i pół kwarty wody gorącej, którą. wlewać należy po trochu, i razem wszystko dobrze rozetrzeć na gładką masę. Gdyby krem się zważył, co się nieraz zdarza, to dodać jeszcze trochę wody gorącej; wymieszać doskonale, aż zupełnie ostygnie, potem go tak długo rozcierać , aż zbieleje. Kremu tego nałożyć grubą warstwę, na 2 palce grubości na jeden rant, nakryć drugim, cały tort posmarować tym samym kremem i posypać okruchami z masy pozostałej, albo go oszprycować kremem.

Nadesłała(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"