
Tort Rococo

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1775 razy.

Upiec blat czekoladowy który przekroiwszy, nakropić ponczem i przełożyć następującym kremem zwanym Rococo:

Wziąć 60 dkg. gotowanego grylarzu (patrz niżej), dodać 20 dkg. masła kakaowego rozgrzanego i trochę kakao w proszku, żeby masa była ciemna, rozgrzać i dobrze utrzeć ; gdy ostygnie, ubić kwartę kremowej śmietanki, wymieszać z masą wlać mały kieliszek likieru Benedictine. Kremem tym przełożyć tort.

Grylarz: 40 dkg. orzechów tureckich wysuszyć w piecu i obrać z łuski; 40 dkg. migdałów? zrumienić i razem z orzechami, utrzeć w moź dzierz na olej; dodać 80 dkg. cukru i laskę wanilii i wszystko: razem utrzeć na zupełnie gładką masę, następnie wlać 20 dkg. masła kakaowego sklarowanego i dobrze wymieszać . Grylarz służy również do przekładania torcików i ciastek waflowych.

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