
Tort Provencale

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1353 razy.

10 dkg. migdałów obranych przepuścić trzy razy przez maszynkę i wymieszać z 60 dkg. cukru i 25 gr. mąki przesianej. Ubić sztywną pianę z 20 białek, którą lekko z tą masą migdałową wymieszać. Wyciąć trzy równe okrągłe formy z białego papieru, na którym rozsmarować nożem masę na palec grubości; formy te ułożyć na blasze i odpiec w bardzo wolnym piecu, a wyjąwszy papier, zwilżyć zimną wodą i odjąć. Potem złożyć owe trzy blaty, przełożwszy je dwiema warstwami następującym kremem, zwanym Provencale: 80 deka migdałów, obranych i wysuszonych, zrumienić w piecu na żółty kolor, a gdy ostygną, utłuc w moździerzu na olej. Tymczasem utrzeć dobrze na misce 80 dkg. masła świeżego śmietankowego, dodać 80 dkg. cukru miałkiego, przesianego i 10 dkg. masła kakaowego rozpuszczonego; wszystko razem dobrze utrzeć na gładką masę, którą użyć do przekładania tortu. Złożony równo tort, poglazurować go cienko białą pomadą, rant tortu i środek oszprycować tym samym kremem.

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