

Tort Stefania

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- czekolada - 50 dag
- masło - 1/2 kostka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Jaja utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym. Dosypywać stopniowo przesianą mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia, migdały i wszystko utrzeć na pulchną masę. Dna dwóch tortownic jednakowej wielkości dokładnie posmarować masłem, nałożyć na nie po trochu masy, rozsmarować ją i wyrównać nożem. Wstawić krążki do piekarnika i upiec na złoty kolor w temperaturze 160°C. Następnie, pomagając sobie szerokim nożem, przełożyć je na stolnicę. Ostudzone dna tortownic znów posmarować i powtórzyć wszystkie czynności aż do wyczerpania się ciasta (z tej ilości ciasta wychodzi 6-8 krążków).
Mleko, 3 żółtka, mąkę i cukier kryształ zmiksować, po czym mieszając, ugotować z tej zawiesiny gęsty budyń i wystudzić go. Masło starannie utrzeć z cukrem pudrem i żółtkiem. Nadal ucierając, porcjami dodawać zimny budyń, a potem kakao, kawę i spirytus. Krem powinien wyjść gładki i błyszczący. Przełożyć białe ciasto kremem (wierzchu nie smarować). Masło i czekoladę włożyć do rondelka, postawić na malutkim ogniu i mieszać, aż się rozpuszczą. Lekko wystudzoną polewą poleć wierzch i boki tortu. Dowolnie udekorować, np. bitą śmietaną i miękkimi owocami.

Jak podawać?

- 6 szt jajek
- 2 szklanki mąki pszennej -- niepełne
- 1 1/2 szklanki cukru
- 10 szt migdałów
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- masło -- do posmarowania tortownic
- Krem:
- 1 szklanka mleka
- 4 szt żółtek
- 3 łyżki mąki pszennej -- płaskie
- 3 łyżki cukru
- 1 szklanka cukru pudru
- 20 dag masła
- 2 łyżki kakao
- 1 łyżeczka kawy rozpuszczalnej
- 1 kieliszek spirytusu

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

