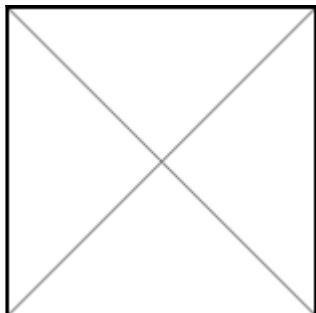




Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

Tort biszkoptowy kawowy

Placek pod tort upiec dzień wcześniej.

Składniki:

- masło, 25 dag
- kawa, 3 dag
- mąka , 16 dag
- białka, 9 szt.
- tłuszcz, 1 dag
- cytryna, 1 szt.
- żółtka, 12 szt.
- cukier, 44 dag

Sposób przygotowania:

Dno tortownicy wyłożyć papierem i posmarować tłuszczem. Sporządzić ciasto: 8 żółtek utrzeć z 24 dkg cukru i sokiem z cytryny. Ubić pianę, wyłożyć na żółtka, dodać mąkę, wszystkie składniki lekko wymieszać, ciasto wyłożyć do tortownicy i upiec w dobrze ogrzanym piekarniku (około 45 min.). Gdy powierzchnia ciasta jest sucha i tort odchodzi od boków tortownicy, tort wyjąć, wyłożyć i zdjąć papier. Sporządzić nadzienie: kawę zmielić, zaparzyć zalewając ją 1 szklanką wrzącej wody. Żółtka z cukrem ubić na parze, gdy zgęstnieją, dodawać po trochu napar z kawy, wymieszać i trochę jeszcze ubijać. Zaparzone, gęstniejące żółtka zdjąć i (przestudzić ucierając. Utrzeć masło na pianę, dodawać po trochu ostudzone żółtka, rozcierając powoli (jeżeli masa ma słaby zapach, ucierając dodawać jeszcze po parę kropli kawy); gdy masa połączy się, odstawić ją. Placek przekrajać 2 razy i nasączyć silnie osłodzonym naparem z kawy. Placki smarować masą przekładając tort 2 razy; układać na nadzieniu starannie, dopasowując je. Gdy cały tort złożony, wyrównać jego boki, omieść z okruszyn i całą powierzchnię oraz boki posmarować masą kawową lub polukrować; boki posypać okruskami ciasta, siekanymi migdałami itp. Następnego dnia tort zsunąć nożem na podstawę tortową, przybrać. Placek pod tort upiec poprzedniego dnia.

