



Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)  
**Tort kruchy morelowy (lub różany)**  
Tort wyłożyć na talerz tortowy.

#### **Składniki:**

- kwasek cytrynowy, 1 szczypta
- róża, 5 dag
- żółtka, 3 szt.
- marmolada, 20 dag
- cukier puder, 21 dag
- masło, 25 dag
- białka, 4 szt.
- mąka , 28 dag

#### **Sposób przygotowania:**

Masło z mąką posiekać, wymieszać z cukrem (14 dkg). Dodać żółtka, zagnieść ciasto, odstawić. Ciasto podzielić na 5 równych części i upiec kolejno 5 placków kruchych w tej samej, tortownicy na jasnozłoty kolor. Sporządzić nadzienie: Ubić pianę, wymieszać z cukrem i ucierać dodając gorącą marmoladę morelową lub rozgrzaną konserwę z płatków róży utartej z cukrem i rozpuszczony kwasek do smaku. Upieczone krążki przekładać tym nadzieniem, posmarować nim także wierzch i boki tortu. Tort wyłożyć na talerz tortowy. Podawać następnego dnia, gdy placki pod pianą nieco zwilgotnieją.

