





Tort malaga

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  200 °C 

Składniki:

- jajko - 10 sztuk
- cukier - 300 gramów
- mąka krupczatka - 300 gramów
- ciemne kakao - 2 łyżki
- przegotowana woda - 10 łyżek
- sól - 1 szczypta
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- dżem morelowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 300 gramów
- żółtko - 2 sztuki
- białko - 2 sztuki
- mocny napar kawy - 0.5 szklanek
- cukier - 5 łyżek
- mielone migdały - 100 gramów
- rodzynki - 150 gramów
- rum - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Białka, cukier z szczyptą soli i 10 łyżek przegotowanej gorącej wody ubić na sztywno.
2. Dodać żółtka, dalej ubijając dodać mąkę krupczatkę, kakao i proszek do pieczenia przesiane przez sitko. Delikatnie wymieszać różgą.
3. Piec 50 minut w temperaturze 150° - 200°. Napar kawy ostudzić, przefiltrować przez filtr do kawy i posłodzić 2 łyżkami stołowymi cukru.
4. 2 białka ubić na sztywno z 3 łyżkami stołowymi cukru, po czym dalej ubijając dodać 2 żółtka.
5. Kasię utrzeć mikserem na puszystą masę, dodać napar i zmielone na masę w blenderze rodzynki z migdałami.
6. Do powstałej masy dodać 2 łyżki rumu i na koniec przełożyć pianę, wszystko łącząc.
7. Biszkopt podzielić na 4 blaty. Zaczynając od spodniego, najpierw smarujemy cienko dżemem morelowym, po czym nakładamy warstwę masy kremowej.
8. Przykrywamy plackiem biszkoptu i znowu powtarzamy poprzednie czynności.
9. Na końcu, pozostały krem wykorzystujemy na dowolną dekorację tortu.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl