

CIASTA DOMOWE

Wydanie Specjalne **MOJEJ KUCHNI**



Słodkie cudeńka do własnoręcznego wykonania

Dokładne wyjaśnienia

13.500,-
zł



TORTY

Nr indeksu 355267

Kurs wykonania kremów do tortów

WYPIEKI NA UROCZYSTOŚCI:

- 8-10 Tort gratulacyjny
22 i 32 Tort "podchmielony"
18/19 Tort świąteczny
25 Tort nugatowy

ZNANE NA CAŁYM ŚWIECIE:

- 4/5 Tort wiśniowy
ze Schwarzwaldu
10/11 Szwajcarski
tort wiśniowy
12/13 Mediolański
tort "Aida"
14/15 Budapeszteński
tort "Dobosz"

TORTY OWOCOWE:

- 6/7 Tort truskawkowo-
-marcepanowy
i tort cytrynowy
20/21 Tort ananasowo-
-śmietankowy
26/27 Tort "Krambambuli"
28/29 Warstwowy
tort malinowy

TORTY O PRZEDŁUŻONEJ ŚWIEŻOŚCI:

- 13 Tort czekoladowo-
-kawowy
30/31 Tort rumowy

PORADNIK:

- 16-18 Wszystko
o kremach

Drodzy Czytelnicy!

Torty mogą być wspaniałym ukoronowaniem każdego przyjęcia. Są eleganckie, pięknie przystrojone, smaczne i wzbudzają podziw.

Wiele osób uważa je za bardzo trudne do wykonania, lecz my proponujemy torty, które zawsze się udają!

Ciasto, które na pewno nie opadnie; dekoracja, która nie sprawi kłopotu; krem przygotowany łatwo i szybko - oto niepodważalne atuty naszych propozycji.

Warto pamiętać, że sposób ozdobienia tortu zależy powinien tylko i wyłącznie od własnej fantazji. Naszą ofertę prosimy traktować jako "punkt wyjścia".

Wkrótce Święta, Nowy Rok, karnawał...

*A więc miłej lektury
i... smacznego
życzy
Redakcja*

Drodzy Czytelnicy!

Kurs marki niemieckiej stale rośnie. Powoduje to sukcesywne zwiększanie kosztów druku "Ciast Domowych", które są wydawane w RFN.

W tej sytuacji zmuszeni jesteśmy zwiększyć cenę egzemplarza. Mamy nadzieję, że ta zmiana spotka się z Waszym zrozumieniem i akceptacją.

Od Czytelników, którzy już zaprenumerowali "Ciasta Domowe" na 1993 r., nie będziemy pobierać dopłat do końca okresu, na który została wniesiona przedpłata.

Wydawca

OZ - Druck und Verlags - GmbH
Römerstrasse 90, D-7888 Rhein-
felden.

Wydawca: H. + E. Medweth

Printed in Germany
© Copyright 1992

**Wydawca wersji polskiej:
Przedsiębiorstwo
Produkcyjno-Usługowe**

mahler

ul. Czarnieckiego 1
50-950 Wrocław 2, skr. poczt. 608,
tel. 55-11-05, fax 55-42-25.

Redaktor naczelny:
Kinga Tomaszewska
Redaktor techniczny:
Ewa Nyczowska
Tłumaczenie:
Grzegorz Krajewski
Skład tekstów:
Alicja Ebertowicz

Ulubieniec wszystkich:

TORT WIŚNIOWY ZE SCHWARZWALDU

Składniki:

125 g masła lub margaryny, 125 g cukru waniliowego, 5 jaj, 65 g mondaminy (delikatnej mąki kukurydzianej), 65 g mąki, 2 czubate łyżeczki proszku do pieczenia, 100 g mielonych migdałów, 125 g gorzkiej czekolady; 7 łyżek kompotu z wiśni, 1/2 l śmietany, 1 słoik (460 g) wydrylowanych wiśni; tarta czekolada do posypania.

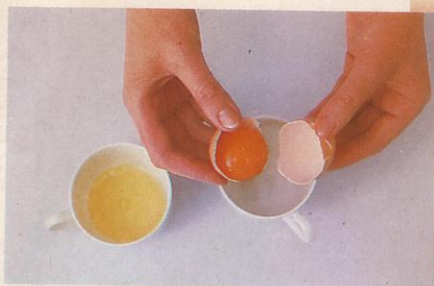
Sposób przyrządzania:

Tłuszcz trzymać około 1 godziny w temperaturze pokojowej, by zmiękł, następnie włożyć do miski.

Dodać cukier i cukier waniliowy.

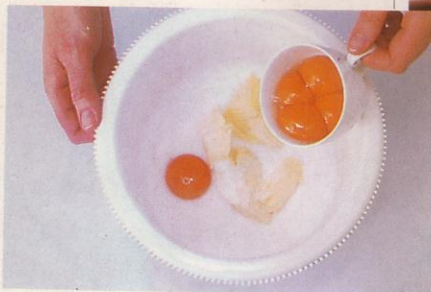


Rozbić jaja, oddzielić żółtka od białek. Białka odłożyć do osobnej miski, a żółtka do filizanki.

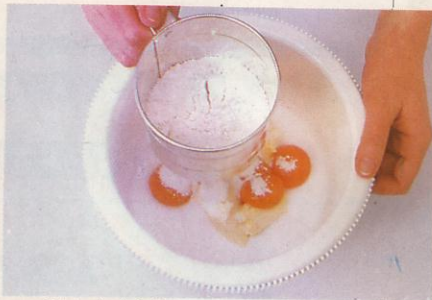


W ten sposób można uniknąć sytuacji, gdy niezupełnie świeże jajo zepsuje smak całego ciasta.

Następnie żółtka dodać do tłuszczu i cukru.



Mąkę kukurydzianą, mąkę i proszek do pieczenia przesiać przez sitko i wymieszać.



Składniki dokładnie utrzeć za pomocą miksera elektrycznego.



Przy ucieraniu ręcznym należy pamiętać, żeby cukier ubić bardzo dokładnie z tłuszczem. Sygnałem, że cukier się rozpuścił jest jaśniejsza barwa masy. Dopiero wtedy po jednym doda-

wać żółtka.



Wreszcie wsypać wcześniej przesianą mąkę.



Z białek ubić bardzo sztywną pianę i wymieszać z utartą masą. Na końcu wsypać migdały i startą czekoladę.

Nasmarować tylko (!) **dno tortownicy** o średnicy 26 cm i wlać ciasto. Jeżeli posmarowane zostaną również boki, to lekkie ciasto biszkoptowe na pewno opadnie.

Piec ok. 40 min. w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200

stopni.

Po upieczeniu ciasto zostawić do ostygnięcia w piekarniku, a następnie przekroić na trzy warstwy.

Najłatwiej zrobić to używając wystarczająco długiej i silnej bawełnianej nici.

Dolną część nasączyć kompotem wiśniowym i posmarować cienką warstwą bitej śmietany.

Położyć na niej drugą warstwę ciasta i ją również skropić kompo-

tem.

Następnie ułożyć dobrze odsączone wiśnie i równo rozsmarować bitą śmietaną.

Przykryć trzecią warstwą i ostrożnie przycisnąć. Skropić kompotem i posmarować bitą śmietaną. To samo zrobić z boczna powierzchnią.

Dekorować startą czekoladą, kwiatkami z bitej śmietany i wiśniami.

Najlepsze są
torty owocowe:

TORT TRUSKAWKOWO- -MARCEPANOWY

Składniki:

1 biszkopt o średnicy 26 cm, 2 jajka, 100 g masy marcepanowej, 100 g cukru pudru, 750 g truskawek, 8 listków białej żelatyny, 200 g białego sera, 100 g cukru, po 2 łyżki soku cytrynowego i likieru pomarańczowego, 400 g śmietany, 100 g konfitur malinowych, orzeszki pistacjowe.

Sposób przyrządzenia:

1 gotowy biszkopt (lub upieczony na bazie 3 jaj, w piekarniku nagrzanym do temperatury 175 stopni, przez 30–35 minut), przekroić na trzy warstwy.

Masę marcepanową zagnieść z 50 g cukru pudru i rozwałkować na koło wielkości ciasta.

Umyć i odsączyć truskawki, pokroić na połówki, 250 g odłożyć do garniowania. Połowę pozostałych poćwiartować, resztę zmiakować. W zimnej wodzie namoczyć żelatynę.

Ser utrzeć z 2 żółtkami, resztą cukru pudru, cukrem, sokiem cytrynowym i likierem pomarańczowym.

Ubić osobno śmietanę i białka, następnie 1/3 śmietany zmieszać z pianą. W wodzie na małym ogniu rozpuścić żelatynę, następnie wymieszać ją z serem.

Na końcu dodać śmietanę wymieszaną z białkami i puree z truskawek oraz poćwiartowane owoce.

Dolną warstwę ciasta posmarować konfiturami i wyłożyć masą



marcepanową, postawić na tortownicy.

Bok formy obłożyć papierem i zamknąć wokół tortu. Połowę kremu serowego ułożyć na warstwie marcepanowej.

Przykryć drugą warstwą ciasta i ją również posmarować konfiturami i niewielką ilością kremu.

Lekko przycisnąć ostatnią warstwę, następnie posmarować ją resztą kremu serowego.

Na wierzchu ułożyć truskawki i wstawić na 2 godziny do lodówki.

Następnie tort wyjąć z formy,

ozdobić kwiatkami z białej śmietany i pistacjami.

Jeśli komuś bardziej podoba się tort w kształcie **serca**, musi upiec biszkopt w specjalnej formie o takim kształcie.

Także w tym wypadku należy wykonać masę marcepanową i krem serowy, jeszcze bardziej dbając o ich lekkość.

Nasze **babeczki z jagodami** upiekliśmy z ciasta do tortów owocowych w proszku. Są bardzo chrupiące.

Sposób przyrządzenia:

Biszkopt przygotować tak jak w przepisie na s. 6, przekroić na trzy warstwy.

Podgrzać marmoladę, przetrzeć przez sitko i wymieszać z likierem, następnie posmarować dwie niższe warstwy.

W zimnej wodzie namoczyć żelatynę.

Wycisnąć cztery cytryny, dodać cukier puder i ser; dokładnie utrzeć, i jak w poprzednim przepisie, dodać żelatynę.

Ubić pianę z białek, dodać do przygotowanej masy, a w razie potrzeby dosłodzić.

Dolną warstwę ciasta ułożyć na tacy, zamknąć bok tortownicy i nałożyć nań połowę kremu.

Przykryć drugą warstwą ciasta, rozsmarować na niej resztę kremu i przykryć ostatnią warstwą.

Wstawić na 2 godziny do lodówki.

Następnie ubić śmietanę, dodając proszek do usztywniania.

Piaątą cytrynę umyć dokładnie w gorącej wodzie, pokroić w cienkie plasterki.

Otworzyć formę, wyjąć tort, delikatnie zdjąć papierowe brzegi. Górną powierzchnię i boki posmarować śmietaną.

Dekorować kwiatkami z bitej śmietany, plasterkami cytryny i lekko uprażonymi płatkami z migdałów.

Natychmiast podawać.



Również tutaj pod owoce można włożyć masę marcepanową i krem serowy.

TORT CYTRYNOWY

Składniki:

1 biszkopt o średnicy 26 cm, 3 białka, 100 g cukru pudru, 400 g marmolady pomarańczowej, 3 łyżki likieru pomarańczowego, 6 listków białej żelatyny, 400 g białego sera, 5 świeżych cytryn, 1/4 l śmietany, 1 opakowanie proszku do usztywniania śmietany, 100 g płatków migdałowych.

Sposób przyrządzenia:

Migdały pokroić na cienkie plasterki, bez obierania z błonki.

Ucierać margarynę o temperaturze pokojowej z cukrem i całymi jajami, aż do zupełnego rozpuszczenia cukru. Zetrzeć skórkę cytryny i zmieszać z rumem, solą, mąką i mąką ziemniaczaną. Dokładnie wymieszać.

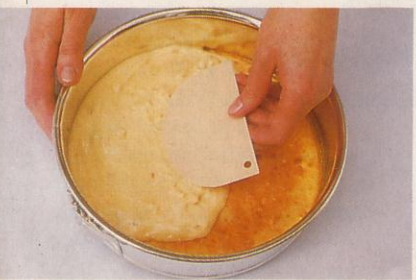
Przygotować i posmarować tłuszczem dwie tortownice: jedną o średnicy 22 cm, drugą – 18 cm.



Do każdej włożyć warstwę ciasta o wysokości około 3 mm, wyrównać, piec 2 min. na kolor jasnobrązowy w grillu lub w bardzo nagrzanym piekarniku.



Powtórnie nałożyć cieką warstwę ciasta i piec, czynności powtórzyć po raz trzeci.



W tym czasie zmieszać 200 g

masy marcepanowej z kompotem wiśniowym i 50 g cukru pudru.



Połowę rozsmarować na obu ciastach, zapiec.



Po trzech kolejnych warstwach ciasta, upieczonych wg wskazówek podanych wyżej, nałożyć jeszcze raz warstwę masy marcepanowej, piec również 2 min.

Następnie ułożyć warstwami pozostałe ciasto.

Gotowe wypieki pozostawić, aby ostygły, na kuchennej kratce. Posmarować podgrzаныmi

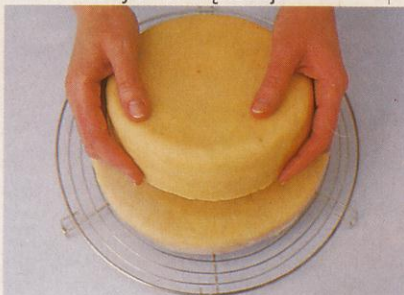


konfiturami.

Dokładnie zagnieść z 200 g cukru pudru resztę masy marcepanowej, cienko rozwałkować i owinać nią obie części tortu.

Zmieszać 500 g cukru pudru i wyciśnięty sok cytrynowy.

Następnie mniejszą część ciasta ułożyć na większej.



Całość zalać lukrem przygo-



towanym wcześniej z cukru pudru, pozostawić do wysuszenia.

Wykonanie róż z marcepana:

100 g masy marcepanowej zagnieść z 50 g cukru pudru, zabarwić barwnikiem spożywczym i rozwałkować cienko na stolnicy wysypanej cukrem pudrem.

Wyciąć płatki kwiatów, rozwałkując cieniej na brzegach. Następnie każdy płatek należy okręcić wokół wykałaczki tak, żeby go na dole zacisnąć, pozostawiając otwartym od góry. W ten sposób, płatek po płatku, powstanie cała róża. Pamiętaj należy, że wielkość płatków powinna wzrastać od środka na zewnątrz.

Przymocować wykałaczką np. do jabłka i zostawić do wysuszenia.

Liście wyciąć z masy marcepanowej zabarwionej na zielono i naciąć na brzegach.

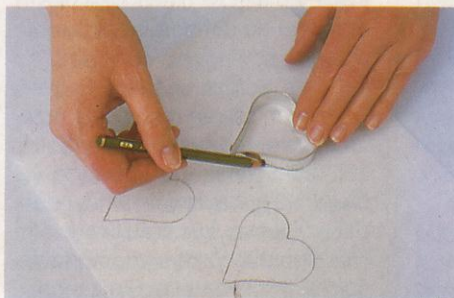
Używając szpricy dekorować tort, przyozdobić następnie róża-



mi i serduszkami wg wzoru na zdjęciu.

Sposób wykonania serc z cukru.

Na kalce technicznej lub pergaminie ułożyć foremki w kształcie serca. Ołówkiem odrysować kształt, następnie kalkę odwrócić,



Dokończenie na następnej stronie!

Na szczególne okazje: TORT GRATULACYJNY

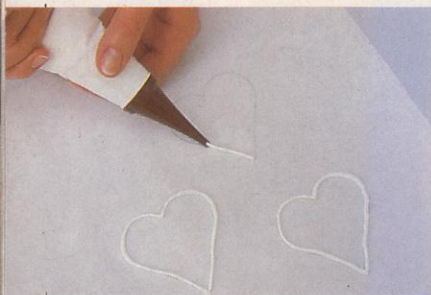
Składniki:

150 g migdałów w łupinkach, 500 g margaryny deserowej, 500 g cukru, 10 jaj, 1 świeża cytryna, 2 łyżki rumu, 1 szczypta soli, 250 g mąki, 250 g mąki ziemniaczanej, margaryna do smarowania formy, 600 g masy marcepanowej, 1000 g cukru pudru, 4 łyżki kompotu wiśniowego, 4 łyżki konfitur morelowych, 1 białko.

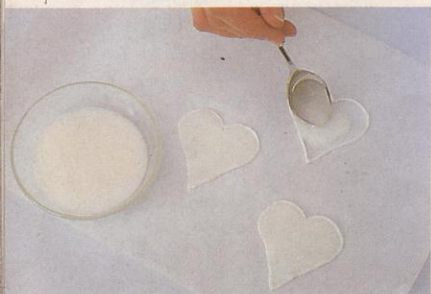


rysunek powinien być widoczny.

Wykonać polewę z 1 białka i reszty cukru pudru. Szprycą obrysować kształt serc. Pozostawić do wyschnięcia.



Następnie łyżeczką do kawy nalać masę do wnętrza serc.



Po wyschnięciu przyklepić na

brzegach małe cukrowe groszki.



Można też, wg upodobania, umocować na dolnym brzegu lub na przejściu od dużego do mniejszego piętra malutkie cukrowe kwiaty lub gwiazdy, tak jak na naszym zdjęciu.

A teraz przysmak alpejski:

SZWAJCARSKI TORT WIŚNIOWY

Składniki:

ORZECHOWY SPÓD:

4 białka, 100 g cukru, 1 opakowanie cukru waniliowego, 20 g mondaminu (delikatnej mąki kukurydzianej), 100 g mielonych orzechów laskowych;

BISZKOPT: 2 jaja, 80 g cukru, 1 opakowanie cukru waniliowego, 40 g mondaminu, 40 g mąki, 1 czubata łyżeczka proszku do pieczenia, kompot wiśniowy do nasączenia;

KREM: 45 g mondaminu, 1/2 l mleka, 50 g cukru, 150 g masła, 2 żółtka, 1-2 łyżki soku wiśniowego, 2-3 łyżki galaretki wiśniowej.

Do posypania prażone płatki migdałowe oraz cukier puder.

Sposób przyrządzania:

Na orzechowy spód ubić białka z cukrem i z cukrem waniliowym. Następnie dodać ostrożnie orzechy wymieszane z mondaminą.

Gotowym ciastem wypełnić dwie posmarowane tłuszczem formy o średnicy 26 cm, piec około 15-20 min. w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 stopni.

W tym czasie rozbić jaja przeznaczone na biszkopt, oddzielić żółtka od białek. Ubić pianę z białek i 2 łyżek zimnej wody, dodać cukier i cukier waniliowy. Następnie rozprowadzić w pianie żółtka, a na końcu mąkę z mondaminą i proszkiem do pieczenia.



Tortownicę o średnicy 26 cm posmarować tłuszczem tylko na dnie (!), wlać masę biszkoptową i piec około 35 min. w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200 stopni.

Spody do ostygnięcia postawić na kuchennej kratce.

Mondaminę na **krem** wiśniowy zmieszać z odpowiednią ilością zimnego mleka. Resztę mleka zagotować z cukrem, dodać mondaminę z mlekiem, mieszać, jeszcze chwilę gotować.

Powstały budyń wlać do miski

i pozostawić do ostygnięcia.

Następnie dodać żółtko i tłuszcz o temperaturze pokojowej, wszystko utrzeć mikserem ręcznym.

Dodać sok wiśniowy zmieszany z galaretką wiśniową.

Spód orzechowy nasączyć 2 łyżkami kompotu wiśniowego i rozsmarować na nim 1/4 kremu wiśniowego.

Na wierzchu położyć spód biszkoptowy, nasączyć 3–4 łyżkami kompotu wiśniowego, powtórnie rozsmarować 1/4 kremu wiśniowego. Nakryć drugim spo-

dem orzechowym, nasączyć go 2–4 łyżkami kompotu wiśniowego.

Resztę kremu wiśniowego wykorzystać do smarowania górnej powierzchni i boków tortu.

Migdałami, uprażonymi uprzednio na patelni bez tłuszczu, posypać boki tortu.

Tort wstawić do lodówki, podawać posypany cukrem pudrem.



Sposób przyrządzenia:

Na biskoptyowy **spód** rozbić jaja, oddzielić żółtka od białek. Ubić bardzo sztywną pianę z białek i 4 łyżek zimnej wody.

Delikatnie mieszając dodawać kolejno wszystkie żółtka.

Mondaminę zmieszać z mąką i proszkiem do pieczenia, dodać do piany. Na końcu rozprowadzić w cieście roztopiony, a później schłodzony, lecz jeszcze płynny tłuszcz.

Masę podzielić na pół. Do jednej połowy dodać kakao, do drugiej migdały.

Następnie oba ciasta wlać do dwóch tortownic o średnicy 24 cm, których dna (tylko!) wcześniej zo-

stały posmarowane tłuszczem. Piec około 30 min. w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 stopni.

W tym czasie wymieszać mondaminę na **krem** z mlekiem i kakao. Resztę mleka zagotować z cukrem, dodać mleko z mondaminą i kakao, jeszcze chwilę gotować.

Budyń wlać do miski, pozostawić do ostygnięcia, następnie u-

Torty czekoladowe dla łakomczuchów

TORT "AIDA"

Składniki:

BISZKOPT:

4 jaja, 4 łyżki zimnej wody, 160 g cukru, 1 opakowanie cukru waniliowego, 80 g mondaminy (delikatnej mąki kukurydzianej), 80 g mąki, 1 czubata łyżeczka proszku do pieczenia, 50 g masła lub margaryny, 25 g kakao, 25 g mielonych migdałów;

NADZIENIE:

2 łyżki konfitur morelowych;

KREM:

25 g mondaminy, 25 g kakao, 1/4 l mleka, 50 g cukru, 100 g masła lub margaryny, 4 łyżki winiaku;

POLEWA:

1 biało, 2 łyżki winiaku, 250 g cukru pudru, tarta czekolada do posypania.



TORT CZEKOLADOWO-KAWOWY

Składniki:

CIASTO:

150 g masła lub margaryny, 150 g cukru, 1 opakowanie cukru waniliowego, 2 jaja, 50 g mondaminy (delikatnej mąki kukurydzianej), 200 g mąki, 30 g kakao, 3 czubate łyżeczki proszku do pieczenia, 1/8 l mleka;

MASA: 2 łyżki konfitur pomarańczowych, 5 łyżek likieru pomarańczowego;

KREM:

100 g czekolady, 1/8 l śmietany, 2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej;

POLEWA:

150 g cukru pudru, 30 g kakao, 4 łyżki likieru kawowego, 2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej, 20 g tłuszczu kokosowego; (do dekoracji) posiekane migdały.

trzeć z tłuszczem o temperaturze pokojowej.

Otrzymany krem połączyć z winiakiem (dla zaostrenia smaku).

Ciasta po upieczeniu pozostać do ostygnięcia, następnie każde z nich przekroić na dwie części. Jedną warstwę ciemnego ciasta położyć na tortownicy, posmarować połową kremu, przykryć jednym jasnym spodem, posmarować morelowymi konfiturami i czynności powtórzyć.

Biało przeznaczone na polewę ubić z 1 łyżką wody i winiakiem, dodawać stopniowo cukier puder aż do powstania jednorodnej masy. Następnie równomiernie połączyć ją z tortem. Zanim polewa ostatecznie zastygnie, posypać startą czekoladą. ■

jami. Mondaminę przesiać z mąką, kakao, i proszkiem do pieczenia, dodać mleko, wymieszać.

Przebrać do uprzednio natłuszczonej tortownicy o średnicy 26 cm i piec około 40–45 min. w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 stopni.

Następnie wyjąć tort z formy, odłożyć do ostygnięcia na kratkę kuchenną, następnie przekroić na trzy warstwy.

Konfitury wymieszać z likierem pomarańczowym, rozsmarować równomiernie na dwóch dolnych warstwach.

Czekoladę przeznaczoną na krem połączyć na kawałki i, aby zmiękła, podgrzać w kąpielii wodnej.

Ubić śmietanę, łyżką dodawać czekoladę, nadal ubijając. Powstałym kremem posmarować dwie dolne warstwy, przykryć od góry trzecią.

Wymieszać cukier puder, kakao, likier kawowy i kawę rozpuszczalną oraz podgrzany tłuszcz kokosowy i dokładnie utrzeć. Otrzymaną masą połączyć tort.

Zanim polewa zakrzepnie, boki tortu posypać migdałami. ■

Sposób przyrządzania:

Miękki tłuszcz utrzeć z cukrem, cukrem waniliowym i ja-



Wytworny smakołyk
z Budapesztu:

TORT "DOBOSZ"

Składniki:

CIASTO: 4 jaja, 175 g
cukru, 150 g mąki;
oprócz tego:
175 g cukru, 3 białka,
175 g cukru pudru, 225 g
margaryny deserowej,
100 g czekolady, 50 g
płatków migdałowych.

Sposób przyrządzania:

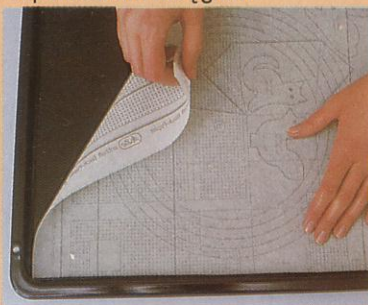
Utrzeć jaja i stopniowo dodawać cukier przeznaczony na **ciasto**. Następnie ubijać na parze, aż do powstania gęstego, jednorodnego kremu.

Dodać przesianą mąkę i ostrożnie wymieszać.



Narysować okrąg o średnicy

24 cm na bibule do pieczenia lub użyć bibuły z nadrukowanym już odpowiednim okręgiem.



Bibułę ułożyć na blasze, wewnątrz okręgu wypełnić ciastem.



Można na bibule postawić otwieraną formę o odpowiedniej wielkości i do jej wnętrza nałożyć



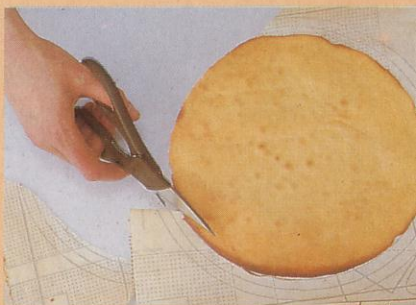
niewielką część ciasta. Formę otworzyć i ostrożnie zdjąć.

Piec 7–10 min. w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 stopni.



W tym czasie ułożyć na bibule

kolejną część ciasta i upiec, powinno wystarczyć na 6 placków.



Wyrównać boki jeszcze gorących placków i pozostawić do ostygnięcia.

175 g cukru usmażyć na jasny karmel, tzn. cukier ma się tylko stopić i przybrać żółtą barwę, ciemny karmel będzie zbyt gorzki!

Jeden z placków posmarować jeszcze ciepłym karmelem, następnie szybko pokroić go na 12 kawałków nożem posmarowanym olejem.

Białka przeznaczone na masę bezową ubić na parze z cukrem pudrem.

Starannie utrzeć margarynę o temperaturze pokojowej. Wciąż ubijając dodawać masę bezową.

Połączyć czekoladę i roztopić na parze, następnie lekko ostudzić i, ubijając, również dodać do margaryny.

Otrzymaną masą (ok. 2/3 porcji) posmarować placki i ułożyć jeden na drugim. Resztą masy posmarować górną powierzchnię i boki tortu, wyciskając kwiatki wg układu na zdjęciu.

Kawałki ciasta z karmelem ułożyć skośnie na wierzchu, lekko przyciskając.

Płatki migdałowe uprażyć bez tłuszczu na patelni, po czym posypać nimi brzeg tortu.



Wszystko o kremach



To trzeba wiedzieć:

Do słodzenia kremów robionych na bazie masła należy używać wyłącznie cukru pudru, łączy się on bowiem znacznie łatwiej z masłem i innymi składnikami. Przed użyciem powinno się go przesiać.

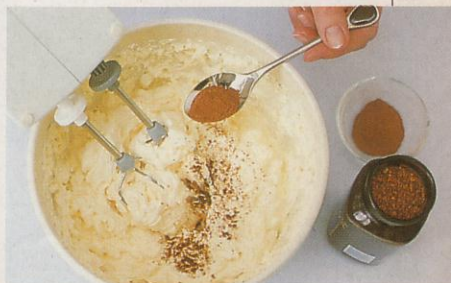
Chłodny budyń, zazwyczaj nazywany puddingiem, nadaje kremowi objętość i odpowiednią gęstość.

Wszystkie składniki powinny mieć w chwili użycia tę samą temperaturę, tzn. masła można używać dopiero w godzinę po wyjęciu z lodówki.

Masło należy ucierać bardzo starannie, aż do chwili, gdy staje się białawe, a w momencie wyciągania łyżki tworzą się ostre końce.



Masło dodajemy łyżką do chłodnego budyniu.

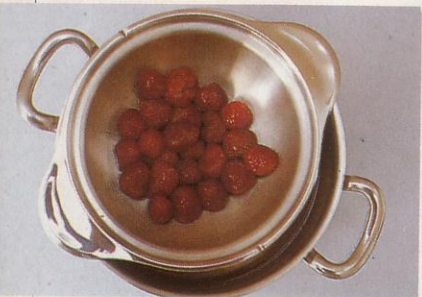


Krem doprawia się następnie rozpuszczalną kawą, jeśli potrzebny jest krem kawowy.

(dokończenie na następnej stronie)



Krem czekoladowy uzyskamy dodając gorzką czekoladę, którą wcześniej należy rozpuścić na parze z dodatkiem mleka lub kawy.



Krem owocowy z mrożonek: owoce po rozmrożeniu ogrzewać przez chwilę w wodzie, gdyż krem może się nieco zważyć, jeśli składniki będą miały różną temperaturę.



Jeśli krem na maśle mimo wszystko zważył się, należy dodać 2 łyżki przesianego cukru

puddingu i ubijać nadal na parze (tym razem "letniej").



Jeśli na 250 g masła przypadają 3 jaja powstaje bardzo delikatny krem.



Należy je dokładnie ubijać na parze z cukrem pudrem i z cukrem, aż do zgęstnienia. Następnie masę z jajek ucierać jeszcze na zimno, potem bardzo ostrożnie dodawać utarte masło.



Jeśli tort trzeba udekorować kremem, a nie ma odpowiedniej

szprycy, można w tym celu odciąć róg woreczka foliowego i, po napełnieniu kremem, wyciskać na tortie potrzebne kształty.



Tym sposobem nie można wykonać zygzaków o ostrych kątach, ale efekt będzie i tak zadowalający.

Nic prostszego:

TORT ŚWIĄTECZNY

Składniki:

1 opakowanie ciasta "murzynka" w proszku, aromat migdałowy, 125 g masła lub margaryny, 3 jaja, 325 g masy marcepanowej, 125 g cukru pudru, 150 g polewy nugatowo-orzechowej, 12 migdałów bez błonki, 1/2 słoika konfitur morelowych, 2-3 łyżki rumu.

Sposób przyrządzenia:

Ciasto wykonać wg wskazówek na opakowaniu, dodając tłuszcz, jaja i 3 łyżki wody. Wlać do posmarowanej tłuszczem formy o średnicy 20 cm i piec 1 godzinę w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 stopni.

Następnie tort wyjąć z formy, pozostawić do ostygnięcia, po czym przekroić na trzy warstwy.

125 g masy marcepanowej

zagnieść z połową przesianego cukru pudru, rozwałkować do 2 mm grubości na stolnicy wysypanej cukrem pudrem.

Teraz wyciąć pasek o długości i szerokości boku oraz koło o średnicy tortu.

Polewę nugatową podgrzać na parze, dodać migdały, pozostawić do zastygnięcia.

Resztę masy marcepanowej utrzeć z 3 łyżkami konfitur morelowych i rumem na puszystą masę. Posmarować nią wszystkie warstwy ciasta i ułożyć jedna na drugiej.

Również górną powierzchnię i bok tortu posmarować konfiturami

przetartymi przez sitko.

Na górną powierzchnię i na bok nałożyć przygotowaną masę marcepanową, ostrożnie, lecz dość mocno przycisnąć.

Ozdobić resztą polewy nugatowej, tak jak pokazano na zdjęciu i "przykleić" migdały.

Rada:

Ciasto, w zależności od upodobań, można nasączyć rumem.



Smaczny i łatwy do
wykonania:
**TORT ANANASOWO-
ŚMIETANKOWY**

Składniki:

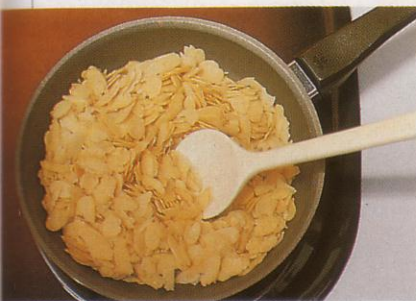
*1 biszkopt o średnicy ok.
25 cm, 3 jaja, 1 duża pusz-
ka ananasów w kawał-
kach, 100 g płatków mig-
dałowych, 6 płatków białej
żelatyny, 750 g śmietany,
1 łyżka rumu, 100 g cukru.*



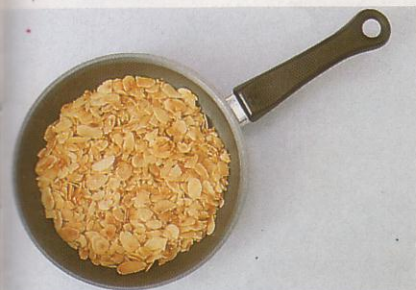
Sposób przyrządzenia:

Biszkopt (gotowy lub przygotowany na bazie 3 jaj, upieczony w piekarniku nagrzanym do temperatury 175 stopni przez około 30–35 min) przekroić na trzy warstwy.

Płatki migdałowe przez chwilę uprażyć na patelni bez tłuszczu.



Powinny być jasnobrązowe (zbyt ciemne będą gorzkie). Przy prażeniu należy je delikatnie mieszać.



Kawałki ananasa odsączyć na sitku, 16 kawałków odłożyć do garniowania, pozostałe drobno pokroić.

Ubić na sztywno śmietaną z cukrem, około 2/3 porcji zmieszać z ananasem i rumem.

Sposób przygotowania żelatyny

Żelatynę moczyć przez 10 minut w zimnej wodzie.



Następnie wyjąć i wraz z wodą przelać do małego garnka.

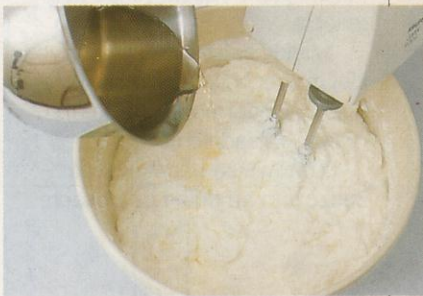


Lekko podgrzewać i mieszać aż do całkowitego rozpuszczenia.



Żelatynę nieco schłodzić i jesz-

cze płynną wymieszać z pianą (lub z bitą śmietaną z ananasami).



Bok tortownicy owinać papierem do pieczenia i postawić na dnie formy.

Dołną część tortu wstawić do wnętrza formy i nasączyć 3 łyżkami soku ananasowego, na wierzchu położyć połowę ananasów.

Następnie przykryć kolejną warstwą ciasta, również ją nasączając i posmarować bitą śmietaną.

Położyć ostatnią warstwę ciasta. Tort wstawić na około 2 godziny do lodówki, śmietana musi bowiem zupełnie stężeć.

Przed podaniem otworzyć bok formy, zdjąć papier do pieczenia, bok posmarować resztą śmietany, a na wierzchu wycisnąć kwiatki.

Zdobić płatkami migdałowymi i ananasami.

Sposób przyrządzenia:

Odlać 4 łyżki mleka i wymieszać dokładnie z budyniem w proszku.

Z lodówki wyjąć margarynę.

Resztę mleka zagotować z cukrem, na chwilę zdjąć z kuchenki i wlać rozrobiony budyń, następnie znów postawić na kuchenke, gotować krótko, ciągle mieszając. Pozostawić do ostygnięcia.

Miękki tłuszcz utrzeć w wysokiej misce, łyżką dodawać kolejno budyń, cukier puder i aromat rumowy, dokładnie ucierając.

Tortownicę nasmarować tłuszczem na dnie i po bokach.



Tę samą czynność powtórzyć z podgrzaną marmoladą...



i ... dokładnie 1/3 porcji kremu.



Następnie nakładać warstwy przestrzegając kolejności.



Tort wstawić do lodówki, a potem wyjąć z formy.

Ubić na sztywno śmietanę. W środek tortu wstawić buteleczkę.

Następnie wokół niej zrobić wianuszek z bitej śmietany.

Posypać karmelem z orzechami i migdałami. Na obwodzie wy-

Nastrojowy

"PODCHMIELONY" TORT

Składniki:

250 g biszkoptów zamiast spodu tortowego;

prócz tego:

1/2 l mleka, 1 opakowanie budyniu waniliowego,

5 łyżek cukru, 250 g margaryny deserowej, 3 łyżki

cukru pudru, kilka kropel aromatu rumowego lub

waniliowego, 2 łyżki portwajnu i 2 łyżki likieru

jajecznego, trochę marmolady malinowej,

10-12 buteleczek czekoladowych z likierem lub

rumem (dla dzieci - bez alkoholu), trochę karmelu

z orzechami i migdałami,

6 krążków czekoladowych, krążki cukrowe,

1/8 l śmietany.

konać kwiatki ze śmietany lub z kremu i każdy przykryć cukrowym krążkiem.

Kolejny krąg utworzą kwiatki ze śmietany i z kremu.

Następnie w kwiatuszki kremowe wcisnąć po 1 buteleczce, a puste miejsca wypełnić połówkami krążków z czekolady, tak jak widać na zdjęciu.

Resztą śmietany i kremu ozdobić brzeg tortu.



Dno gęsto wyłożyć biszkoptami.



Likier jajeczny wymieszać z winem i posmarować nim biszkopty.



Dla najwybredniejszych smakoszy:

TORT NUGATOWY

Składniki:

CIASTO: 200 g masła, 1 torebka zapachu cytrynowego w proszku, 200 g cukru, 4 jaja, 1 białko, 200 g mąki, 2 łyżeczki proszku do pieczenia;
KREM: 50 g mąki ziemniaczanej, 1 żółtko, 1/2 l mleka, 125 g masła lub margaryny, 2 opakowania nugatu orzechowego, listki czekoladowe do zdobienia.

Sposób przyrządzenia:

Wszystkie składniki ciasta zagnieść i wyrobić, następnie podzielić na 5 części.

Każdą z nich osobno rozwałkować i piec na złotobrazowo około 10–15 min. w temperaturze 225 stopni, w tortownicy o średnicy 26 cm.

Placki zostawić do ostygnięcia na kratce kuchennej.

Masę nugatową rozgrzać na parze, następnie posmarować nią jeden z placków i odłożyć do ostygnięcia.

W tym czasie mąkę ziemnia-

czaną i żółtko wymieszać z małą ilością zimnego mleka.

Resztę mleka zagotować z cukrem, dodać przygotowaną mąkę ziemniaczaną, ponownie zagotować.

Zdjąć z kuchenki, dodać resztę masy nugatowej, następnie ostudzić. Dodawać stopniowo tłuszcz o temperaturze pokojowej, ucierać aż do powstania pienistego kremu.

Pozostałe placki posmarować kremem i ułożyć jeden na drugim, przy czym na wierzchu powinien znaleźć się placek posmarowany masą nugatową.

Wycisnąć kwiatki z kremu i ozdobić czekoladowymi listkami.

Tort wstawić do lodówki na kilka godzin przed podaniem.

Spróbuj koniecznie!

TORT "KRAMBAMBULI"

Składniki:

CIASTO:

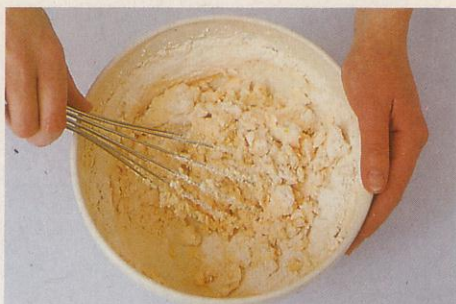
260 g margaryny, 100 g cukru, 6 jaj, 250 g mąki, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 100 g białej czekolady, 50 g tartej czekolady;

MASA:

300 g tłustego białego sera, 4 żółtka, 4 łyżki cukru, 2-4 łyżki likieru wiśniowego, 700 g odsączonych wiśni ze słoika, 150 g konfitur wiśniowych;

DO ZDOBIENIA:

150 g masy marcepanowej, 100 g cukru pudru, 2 łyżki likieru waniliowego lub jajecznego, kilka kropli żółtego barwnika spożywczego; prócz tego: 1 kubek śmietany, 2 łyżki cukru, czerwony barwnik spożywczy, kwiatki z cukru.



Czekoladę połamać na kawałki, włożyć do małego garnka.

Stopić w wysokiej temperaturze na parze.

Następnie dodawać łyżkami do ciasta.

Z białek ubić sztywną pianę, dodać startą czekoladę...



...i wymieszać.



Wiśnie przetrzeć przez sitko, dodać do kremu.

Podgrzać konfitury, przetrzeć przez sitko i utrzeć z resztą likieru i smarować placki.

Jeden z placków położyć na tortownicy, posmarować 1/3 kremu, i w ten sposób posmarować po kolei wszystkie placki. Ostatni z nich silnie przycisnąć.

Masę marcepanową zagnieść z cukrem pudrem i likierem waniliowym lub jajecznym, dodając w

Wyłożyć papierem do pieczenia tortownicę o średnicy 26 cm.

Za każdym razem wkładać do niej 1/4 ciasta i piec około 12 min. w piekarniku nagrzanym uprzednio do temperatury 250 stopni. Następnie placki pozostawić do ostygnięcia na kratce kuchennej.

Ser utrzeć na krem z żółtkiem, cukrem i 1-2 łyżkami likieru wiśniowego.

Sposób przyrządzania:

Tłuszcz starannie utrzeć z cukrem.

Stopniowo dodawać żółtka.

Dodać mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia, nadal ucierać.



razie potrzeby barwnik spożywczy.



Rozwałkować na stolnicy po-

sypanej cukrem pudrem...

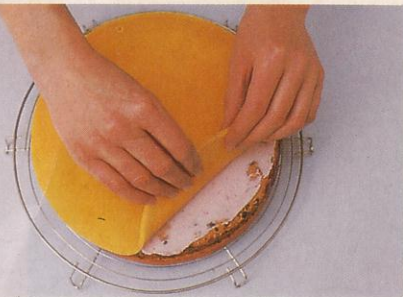


...i wykroić koło o średnicy tortu.



"Przykleić" na górnej powierzchni tortu.

Dokończenie na następnej stronie.



Śmietanę ubić na sztywno z cukrem, zafarbować na jasno-różowo barwnikiem spożywczym.

Napełnić nią szprycę z okrąg-

łą końcówką i wycisnąć spiralę wzdłuż brzegu tortu.

Wg wzoru na zdjęciu (strona 27) przykleić kwiatki z cukru używając do tego celu śmietany lub kremu.

Rada:

Jeśli do smarowania tortu używa się konfitur, należy pamiętać o ich ogrzaniu, przetarciu przez sitko i dokładnym wymieszaniu z odpowiednim płynem.

Czas na różowo-czerwony tort:
WARSTWOWY TORT MALINOWY

Składniki:

CIĄSTO: 600 g mąki, 300 g delikatnej margaryny, 150 g cukru, 1 opakowanie cukru waniliowego, 2 jaja;
MASA: 200 g serka homogenizowanego, 500 g świeżych lub mrożonych malin, 400 g śmietany, 2 opakowania proszku do usztywniania piany, 3 łyżki cukru, 12 płatków białej lub czerwonej żelatyny, 4 łyżki gęstego soku malinowego, cukier puder do posypania.



Sposób przyrządzania:

Mąkę zagnieść z margaryną pokrojoną na małe kawałki, cukrem, cukrem waniliowym i jajami, wyrobić ciasto.

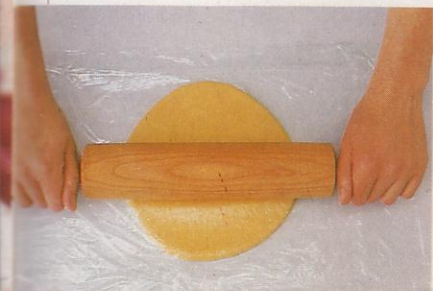


Uformować kulę i włożyć do lodówki na 30 minut.



Teraz należy zrobić pięć równych placków; najłatwiej zrobić to, póki ciasto jest jeszcze sprężyste.

Około 1/5 ciasta rozwałkować między dwiema warstwami folii. Następnie zdjąć górną



warstwę folii.
(Patrz następny rysunek u góry).



Postawić na cieście bok tortownicy i odciąć wystające brzegi ciasta.



Czynności powtarzać aż do momentu przygotowania pięciu równej wielkości krążków z ciasta. Następnie ułożyć je jeden na drugim i wstawić do lodówki na około 30 min.

Po wyjęciu piec kolejno w tortownicy.



Najłatwiej układa się je na dnie formy za pomocą warstwy folii, która zapobiega przelamani.



Jeżeli zamiast przezroczystej folii używana jest folia aluminiowa, ciasto można piec bezpo-



średnio na niej, zamiast w formie.

Temperatura i czas pieczenia: 10 minut w temperaturze 175 stopni.

W tym czasie maliny podgrzać z cukrem.

Żelatynę moczyć w zimnej wodzie przez około 10 min., lekko wycisnąć i rozpuścić w zdjętych z kuchenki, gorących jeszcze malinach. Ostudzić. Gdy masa zaczyna tężeć, dodawać kolejno serek homogenizowany i śmietanę ubitą z proszkiem do usztywniania (niewielką ilość śmietany należy odłożyć do garnirowania).

Jeden z placków ułożyć na tortownicy, posmarować jedną częścią kremu, przykryć drugim plackiem, skropić go sokiem malinowym (tak samo trzeci i czwarty), zanim zostanie posmarowany kremem i przykryty kolejnym plackiem.

Ostrożnie nacisnąć ostatni placek, posmarować cienką warstwą kremu i grubo posypać cukrem pudrem.

Dekorować kwiatkami z bitej śmietany i kremu oraz malinami.

Rada:

Jeśli świeże maliny są niedostępne, lepiej jest wykorzystać owoce w galaretkę niż mrożonki, które po rozmrożeniu nie mają najładniejszego wyglądu ani właściwego smaku.



Klasyczny smakołyk:

TORT RUMOWY

Składniki:

CIASTO: 250 g masła lub margaryny, 250 g cukru, 1 opakowanie cukru waniliowego, 6 jaj, 100 g miodamin (delikatnej mąki kukurydzianej), 150 g mąki, 2 czubate łyżeczki proszku do pieczenia;
DO NASĄCZENIA: rum;
KREM: 45 g miodamin, 1/2 l mleka, 100 g cukru, 1/2 laski wanilii, 150 g masła lub margaryny, 3-4 łyżki rumu, białe listki czekoladowe do zdobienia.

Sposób przyrządzenia:

Łuszcz wyjąć z lodówki, poczekać aż uzyska temperaturę pokojową i włożyć do wysokiej miski. Dodać cukier, cukier wa-

niowy, 5 jaj i 1 białko.

Mąkę zmieszać z miodaminą i proszkiem do pieczenia, przesiać do miski.

Wszystkie składniki dokładnie utrzeć. Najlepiej wykonać tę czynność ręcznym mikserem ustawionym na największą prędkość. Po około 2 min. masa zostanie utarta.

Posmarować tłuszczem tortownicę i wkładać do niej za każdym razem około 1/6 ciasta. Piec 10-12 min. w temperaturze 200-225 stopni na kolor żółtołoty.

Inny sposób wykonania podano na stronach 14 i 15.

Cienkie placki pozostawić do ostygnięcia.

W tym czasie utrzeć miodaminę przeznaczoną na krem z 1 żółtkiem i 4 łyżkami zimnego mleka.

Resztę mleka zagotować z cukrem i przekrojona wzdłuż laską wanilii.

Zdjąć z kuchenki, dodać rozrobioną miodaminę, jeszcze raz krótko gotować.

Wyjąć laskę wanilii.

Ostudzić budyń.

Miękki tłuszcz ucierać, dodając łyżką na zmianę budyń i rum, aż do powstania jednorodnego, lekkiego kremu.

Ostudzone placki nasączyć rumem, posmarować kremem i ułożyć jeden na drugim.

Przed podaniem tort posypać cukrem pudrem i ozdobić czekoladowymi listkami (lub kulkami rumowymi).

Rada:

Tort dłużej zachowa świeżość i intensywny smak, jeśli zamiast cukru na wierzchu, użyjemy polewy z rumu i cukru pudru.



"PODCHMIELONY" TORT – opis wykonania na s. 22