

TORT CZEKOLADOWY POLSKI

(Staropolski Przepis Swiateczny)

Ingredients

Ciasto: 12 jaj
20 dkg cukru pudru
25 dkg czekolady w proszku (nie kakao!)
25 dkg migdalow, zmielonych z lupina

Masa: 25 dkg cukru
1 szklanka wody
25 dkg migdalow zmielonych (bez lupiny!)
3 łyżki soku cytrynowego
½ laski drobno utłuczonej laski wanilli

Lukier: 15 dkg gorzkiej czekolady
4 dkg masła
10 dkg cukru
½ szklanki słodkiej śmietanki

Wykonanie ciasta: Oddzielić żółtka od białek. 12 żółtek zmieszać z cukrem pudrem i utrzeć na pulchną masę. Ucierając dalej, dodać czekoladę w proszku, migdały zmielone z lupiną i na końcu, ostrożnie mieszając ubite na sztywno białka.

Masę przelać do wysmarowanej masłem i delikatnie oprószonej mąką tortownicą.

Piec 1 godzinę (w temperaturze 350F)

Ciasto przechowujemy do następnego dnia, aby wystygło i można było przeciąć na dwa jednakowej grubości kraczki do przelożenia masą migdalową.

Masa Migdalowa: Ugotować gęsty syrop z 25 dkg cukru i szklanki wody.

Do gotującego się syropu wsypać zmielone migdały (bez łupki!) I raz tylko zagotować.

Masę przelać do miski i ucierać drewnianym walkiem, aż zbieleje, dodając sok cytrynowy i drobnutko utłuczona laska wanilii. Ciepłą jeszcze masę przelać tort.

Tort ten polewamy lukrem.

Lukier: Gorką czekoladę zmielić i rozgrzać z dodatkiem masła, cukru I śmietanki.

Lukru nie wolno zagotować, lecz mieszając mocno podgrzać niemal do momentu wrzenia. Lekko przestudzić i polać tort.

