

Tort kokosowo- limonkowy

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: 1992kasia, dnia 24 Listopada 2012r. o 06:26

Tagi: ciasto wiórki rafaello

Rodzaj dania: ciasta. ciasteczka

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: 0

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka pszenna	2	szklanka	dodatki
jajo kurze	13	szt.	nabiał
cukier puder	800	g	dodatki
mak	1	szklanka	dodatki
proszek do pieczenia	4	łyżeczka	dodatki
wiórki kokosowe	250	g	dodatki
płatki migdałowe	120	g	dodatki
mleko	1/2	l	nabiał
cukier	500	g	dodatki
cukier waniliowy	3	opakowanie	dodatki
budyń waniliowy	2	opakowanie	dodatki
margaryna	1	szt.	nabiał
masło śmietankowe	2	łyżka	nabiał
olej lub oliwa dowolna	1	łyżka	płyny i sosy
cytryna	3	szt.	owoce
glukoza	3	łyżeczka	dodatki
żelatyna	3	łyżeczka	dodatki
mąka ziemniaczana	2	łyżka	dodatki

Opis

Najpierw zaczniemy od biszkoptów. Ja upiekłam sobie je dzień wcześniej .

Biał makowy : Białka (z 7 jaj) (potrzebnych nam będzie 5 żółtek - 2 odlewamy do masy) ubijamy na bardzo sztywno, pod koniec dodając porcjami cukier puder- 200 g , cukier waniliowy - opakowanie. Ubijamy dalej, po czym po chwili dodajemy po 1 żółtku i mieszamy. W oddzielnej misce przesiać mąkę, proszek do pieczenia- 2 łyżeczki płaskie, budyń jeden, wsypać do nich mak , wymieszać suche składniki i dodajemy do masy jajecznej. Smarujemy tortownicę masłem i posypujemy bułką tartą W nagrzanym piekarniku do 180 stopni pieczemy ok 45 minut. Po upieczeniu i wystygnięciu przecinamy nasz makowy biszkopt na pół.



Biszkopt zwykły :

Oddzielamy żółtka od białek. (potrzebnych nam będzie 6 białek i 4 żółtka) Białka ubijamy na sztywno, dodając pod koniec 50g cukru. Żółtka , 4 łyżki letniej wody, 50g cukru, cukier waniliowy -opakowanie- ubijamy na bardzo kremowo. Masa staje się coraz bielsza. Mąkę(80g) mieszamy wraz z proszkiem do pieczenia- 2 łyżeczki - i budyniem (opakowanie) , przesiewamy to wszystko. Na ubite żółtka dodajemy przesianą mąkę, budyń i proszek do pieczenia i na to wykładamy ubitą pianę i lekko w jedną stronę mieszamy na jednolite ciasto. Topimy masło (2 łyżki) , studzimy i dodajemy do masy , delikatnie mieszamy. Wylewamy na wysmarowaną masłem i posypaną bułką tartą tortownicę i pieczemy w nagrzanym do 180 stopni piekarniku przez ok 30 minut.

Masa Rafaelo:

Do żółtek (2) dodajemy 5 łyżek cukru, cukier waniliowy i ucieramy mikserem. Dodajemy następnie do żółtek 2 łyżki mąki, budyń i 1/2 szklanki mleka. Wszystko razem miksujemy. Pozostałe mleko zagotowujemy z resztą cukru, dodajemy naszą masę do gotującego się mleka i dokładnie mieszamy aż zgęstnieje budyń. Zmiksować gorący budyń i stopniowo do gorącego budyniu dodajemy 1 margarynę. Następnie dodajemy wiórki kokosowe oraz migdały. Dokładnie mieszamy

Masa Limonkowa:

OPRÓCZ OLIWY umieszczamy w garnuszku 2 żółtka, 200 g cukry, sok z 3 cytryn, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, łyżka mąki pszennej. agotowujemy ciągle mieszając. Gotujemy ok 2 minut do nabrania konsystencji budyniu. Na końcu dodać oliwę i znów podgrzewamy ze 2 minuty. Jeśli będą grudki to przez sitko masę wziąć lub mikserem :)

Lukier plastyczny

W gorącej wodzie roztapiamy żelatynę. Dodajemy glukozę i mieszamy. Płyn stopniowo wlewamy do 600 g cukru pudru, mieszamy łyżką a kiedy płyn zacznie wiązać się z cukrem pudrem zaczynamy wyrabiać ręką na gładką masę. Biszkopt nasączamy dowolnym ponczem:) (biał makowy przekroić na 2 części)

Przekładnie:

Biał makowy , masa Rafaelo , biały zwykły , masa Rafaelo , biały makowy , i masa limonkowa na wierzch i na boki .
Dowolnie dekorujemy

Dla ilu osób: 12
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
Czas przygotowywania: 3godz. 30min.
Cena: cała potrawa: 50 PLN
Liczba kalorii: