

TORT NA HERBATNIKACH

Wpisany przez Administrator

czwartek, 25 stycznia 2007 17:12 - Poprawiony czwartek, 13 września 2007 22:06

175 g margaryny palmowej, 2 jajka, 150 g cukru, szczypta soli, 40 g kakao, 1 łyżeczka rozpuszczalnej kawy, 40 g mielonych migdałów, ok. 25 herbatników, kilka owoców w galaretkę, migdałów lub innych dodatków dekoracyjnych.

Margarynę rozpuścić, następnie odstawić do wystygnięcia, aż tłuszcz będzie miał kremową konsystencję. Jajka, cukier, sól i kakao rozetrzeć na pianę i połączyć z margaryną. Kawę rozpuścić w 1 łyżce gorącej wody i dodać do masy razem z migdałami. Podłużną, wysoką foremkę wyłożyć folią aluminiową. Wlać do formy sporządzoną masę na wysokość ok. 1/2 cm, ułożyć warstwę herbatników, przykryć masą i tak na przemian, przy czym na wierzchu powinna wypaść warstwa masy. Wstawić formę do lodówki i wyjąć, gdy masa całkiem zgęstnieje. Wyjąć tort z formy, usunąć folię, dekoracyjnie przybrać owocami, migdałami itp.

Do momentu podania przechowywać w lodówce, następnie kroić bardzo ostrym nożem.

wg `Mojej Kuchni` DIANA nr 1/92