

Pieczony tort migdałowy w stylu alpejskim

Ciasto

GOURMET MIGDALOWE	700 g
Mąka pszenna typ 500	300 g
Masło	400 g
Cukier	50 g
Migdały płatki	100 g
Jaja	200 g
Wiśniówka	100 g
Kakao, proszek	20 g
Cynamon mielony	10 g
Goździki	1 g
łącznie Ciasto	1.881 g

warstwa owocowa

Nadzenie malinowe	600 g
łącznie warstwa owocowa	600 g

Dekoracja

Migdały płatki	50 g
łącznie Dekoracja	50 g

wykonanie:

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać razem, krótko wyrabiać do uzyskania konsystencji ciasta kruchego.

Po wymieszaniu ciasto schłodzić. Ze schłodzonego ciasta odciąć $\frac{1}{4}$, pozostałe ciasto rozwałkować na grubość około 1,5 cm. i powycinać trzy krążki o średnicy 18 cm. Wycięte krążki ułożyć na blachę z papierem do pieczenia. Na środek krążków z worka cukierniczego nałożyć marmoladę / nadzienie malinowe, tak aby nie dochodziło do brzegu.

Na marmoladę nałożyć kratkę przygotowaną z $\frac{1}{4}$ części ciasta. Całość odciąć rantem i pozostawić go na uformowanym torcie. Z odciętych resztek ciasta uformować wałek i ułożyć na brzegu tortu, dookoła, blisko brzegu rantu tortowego. Brzegi tortu udekorować płatkami migdałowymi. Wypiec.



temperatura wypieku: 180 -190 °C

czas wypieku: około 55 do 65 minut.

Wypieczony tort odstawić do wystudzenia. Najlepiej smakuje około 4 dni po wypieku.



info@komplet.com
www.komplet.com

Z dobrego wypieczesz najlepsze!