

Tort po węgiersku



ISETTA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	50 dag
miód	3 łyżki
mleko	3 łyżki
woda	1 łyżka
cukier	15 dag
masło/margaryna	2 łyżki
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
mleko	2 szklanki
kasza manna	5 łyżek
masło	20 dag
cukier	20 dag
sok z cytryny	1
masło	1 pół kostki
cukier	2,5 łyżeczki
kakao	2,5 łyżeczki
jajko	1
powidła śliwkowe	4-6 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować ciasto. Miód i cukier włożyć do rondelka, wlać mleko i wodę, podgrzewać, mieszając, aż składniki dokładnie się połączą. Wystudzoną masę przełożyć do miski z przesianą mąką, dodać pozostałe składniki i szybko zagnieść ciasto. Podzielić je na cztery równe części, po kolei każdą wylepić na tortownicy o średnicy 24cm osobno upiec. Kaszę przeznaczoną na krem ugotować na mleku i wystudzić. Masło starannie utrzeć z cukrem i, nadal ucierając, dodawać porcjami zimną kaszę oraz sok z cytryny. Upieczone i wystudzone blaty przełożyć tym kremem i powidłami śliwkowymi według następującego schematu: placek - krem - placek - powidła - placek krem - placek. Obciążyć tort talerzem, przykryć folią i na 3 dni wstawić do lodówki (to ważne!). Na kilka godzin przed podaniem przygotować polewę. Masło i cukier rozpuścić, po czym, mieszając różgą, powoli wsypać kakao i lekko podgrzać. Zdjąć z ognia, wbić jajko i mieszać, aż powstanie jednolita, gładka polewa. Polać nią tort i dowolnie udekorować.