

ROZDZIAŁ 20 *Torty*

*K*ojarzymy tort jako ciasto na uroczyste okazje – wesela, chrzciny, komunie, jubileusze. Wyobrażenie tortu łączy się też z jego ozdobnym wystrojem i urodą. Stwarza to pożywkę dla szalonych cukierników, którzy wzorem amerykańskich kolegów tworzą różne torty-dziwadła w formie wieży, samochodu, łódki, psa albo piłki futbolowej. Jest to dekadencja, której należy dać odpór. Bo czym jest istota tortu, jakie są jego essentialia? Po pierwsze tort ma być okrągły, po drugie ma składać się z dwóch lub więcej blatów przełożonych jakąś masą, po trzecie ma być ozdobiony. Ta ozdoba, jak sama nazwa wskazuje, ma upiększać tort i nie może stanowić pretekstu to tworzenia brył-cudaków pozbawionych określonego smaku.

Nawiązując do dylematu, z którym zmagają się bohaterowie sztuki Sławomira Mrożka „Tango”, a mianowicie konwenans i forma czy nowoczesność i eksperyment, w przypadku tortu zdecydowanie należy opowiedzieć

się za pierwszą koncepcją. Pewne pole do eksperymentów pozostawia co najwyżej styl dekoracji, zmieniający się jak epoki i style w malarstwie. Może być konwencja tradycyjna w naturalistyczne kwiatki i rozetki, może być abstrakcja w kubistyczne figury geometryczne lub taszystowskie maziaje, ale również skandynawski minimalizm z jednym dekorem rzuconym gdzieś z boku.

Torty mam w swym kulinarnym repertuarze od dawna. Ciastem tym przebiłam się do rodzinnego stołu wykorzystując fakt, że ani babcia, ani mama tortów nie robiły. Debiut był udany, z czasem moje torty stały się ukoronowaniem świątecznych i imieninowych przyjęć, a ja zyskałam pozycję specjalistki od tych deserów.

Sława moich tortów towarzyszyła mi nie tylko na forum rodzinnym. Ostatnio, porządkując papiery, spojrzałam na wykaz swoich miejsc pracy od studiów do emerytury.

Było ich 18. Kiedyś w pracy, jak w rodzinie, obchodziliśmy imieniny, jubileusze, przyjścia i odejścia. Menu tworzyliśmy zwykle systemem „koszyczkowym”, przynosząc jakieś domowe smakołyki. Z mojej strony był to zwykle tort. Z okazji tych wypieków niejednokrotnie słyszałam, że przy takich umiejętnościach to „marnuję się w tej firmie”. Jeśli zdanie to padało w zespole albo departamencie prawniczym, nie byłam pewna, czy cieszyć się z takiego komplementu, czy się obrazić.

Torty piekę do dzisiaj, choć rzadko, na przyjęcia własne, czasem zanoszę jako prezent na imprezy u przyjaciół. Wypieki te zawsze przyjmowane są z aprobatą, bo prawie nikt już dzisiaj domowych tortów nie piecze, a przecudnej urody torty cukiernicze mają przeważnie ten sam przemysłowy smak. Wyjątkiem jest dom przyjaciół M., gdzie piękne torty w dawnym stylu piecze z różnych okazji dla swych wnuczek babcia Ula.

Przyjęto się uważać, że słodczyce to domena pań. Nie wypieramy się, ale prawdziwi miłośnicy i znawcy słodkości

nie są rzadkością także wśród mężczyzn. Wielki aktor i reżyser, a jednocześnie ikona męskości – Adam Hanuszkiewicz – przyznał się w jednym z wywiadów do umiłowania słodczych i skomentował, że nie ma w tym nic dziwnego, bowiem „prawdziwy mężczyzna lubi słodczyce, a kobieta – befsztyk”. W naszej rodzinie, gdy planowano co podamy na Boże Narodzenie, Wielkanoc albo inną uroczystość, w sprawach ciast i deserów głos decydujący mieli właśnie panowie – dziadek Bronisław, tata Stanisław, potem brat Leszek. Od słodczych nie stroni i najmłodsze pokolenie panów – Piotr i Maciek.

Weszła na stałe do opowieści rodzinnych historia o tym, na co wydał swą pierwszą w życiu pensję Leszek. W domu rodzinnym miał zapewniony wikt i opierunek, więc pierwsze zarobione pieniądze mógł wydać dowolnie. Nie poszedł na piwo ani na wódkę, ani na karty, ani na panienki. Nie kupił nowych ciuchów, ani sprzętu sportowego. Zaprosił swoich przyjaciół do kawiarni i zamówił wszystkie ciastka, jakie tam były.

Biszkopt i krem maślany – wersja podstawowa

Od tego tortu zaczęłam swoją cukierniczą przygodę. Prosty biszkopt i krem stanowią świetną bazę do dalszych wariacji i modyfikacji. Podstawą biszkoptu są jajka, a kremu – masło. Jajkom po okresie wieloletniej, rzekomo cholesterolowej, banicji przywrócono już prawa honorowe i obywatelskie, masło nadal jednak oczekuje na ułaskawienie. Z doniesień o nowinkach naukowych wynika, że dzień ten jest już bliski, bo producenci masła także ustanowili wielki grant na obiektywne i poprawne

metodologicznie ustalenie właściwości prozdrowotnych tego produktu. Niezależnie od postępu nauki praktyka prostych gospodyń domowych dowodzi, że jeśli ukręci się krem na bazie świeżego masła i żółtek z dodatkiem łyżki albo dwóch czystego spirytusu, tort trzyma się świetnie i nie ma potrzeby stosowania innych utrwalaczy, konserwaczy, napuszczaczy i dopalaczy przepelniających reklamowane niskokaloryczne i dietetyczne wyroby przemysłu cukierniczego.

RECEPTURA

BISZKOPT

- ✓ Mąka pszenna • 1 szklanka
- ✓ Mąka kartoflana • 1 kopiasta łyżka
- ✓ Jajka • 5 sztuk
- ✓ Cukier • 1 szklanka
- ✓ Proszek do pieczenia • płaska łyżeczka do kawy
- ✓ Zapach • dowolny

KREM

- ✓ Masło • 30 dag
- ✓ Jajka • 4 sztuki (2 całe, 2 żółtka)
- ✓ Cukier drobny kryształ • 2/3 szklanki
- ✓ Poncz do nasączenia biszkoptu: szklanka osłodzonej herbaty, cytryna, 2 łyżki spirytusu

1. Ubijamy w garnku na parze albo na ciepłej płycie kuchennej jajka z cukrem. Cukier dodajemy stopniowo, pilnujemy, aby temperatura ubijanej masy nie osiągnęła 60°C. Nie musimy w tym celu używać termometru. Wystarczy ocena organoleptyczna, gdyż w temperaturze 60°C białko się ścina, a my odczuwamy, że potrawa zaczyna parzyć. Ubijamy trzepaczką, najpierw powoli, potem stopniowo coraz szybciej. Krem uznajemy za ubity, gdy trzepaczka zostawia na masie wyraźny ślad. Trwa to około 20 minut. Użycie urządzeń elektrycznych, nawet jeśli ułatwia pracę, niczego nie przyspiesza, bo działają prawa fizyki wymagające nie prędkości a odpowiedniego czasu.
2. Gdy masa jest gotowa, oziębiamy ją, np. w większym garnku lub w misce z zimną wodą, od czasu do czasu wzruszając trzepaczką, żeby zapobiec rozwarstwieniu.
3. Oziębioną masę łączymy delikatnie z przesianą mąką zmieszaną z proszkiem do pieczenia.
4. Przelewamy ciasto do wysmarowanej masłem i obsypanej bułką lub mąką tortownicy, pieczemy około 30–40 minut w temperaturze 170°C.
5. Gdy biszkopt się piecze sporządzamy krem. Ubijamy jajka z cukrem taką samą metodą jak na biszkopt.
6. Masło w temperaturze pokojowej ucieramy z jedną łyżką (dla lepszego tarcia) cukru kryształu. Gdy nieco spieni się i zbieleje, dodajemy stopniowo, po jednej łyżce, ubitą z cukrem masę jajeczną. Każdą kolejną porcję dodajemy po całkowitym wchłonięciu poprzedniej.
7. W ostatniej fazie ucierania dodajemy po kropelce spirytus. Końcowym efektem ma być biały, puszysty krem. Zapewne można ułatwić sobie ukręcenie kremu użyciem elektrycznych urządzeń do miksowania, ja jednak czuję, że mam władzę i kontrolę nad materią i nad tym co się dzieje, dopóki trzymam w ręku wałek i trzepaczkę.

Tort owocowy

Na bazie tortu podstawowego zaprezentowałam rodzinie swój pierwszy tort owocowy z truskawkami i ananasem. Przecięty na 3 blaty biszkopt skropiłam sokiem z puszki ananasów zmieszanym z alkoholem. Krem podzieliłam na 3 części. Do dwóch części wkręciłam kilka rozdrobnionych truskawek i różowy krem rozłożyłam na 2 blatach. W każdej wetknęłam trochę cząstek ananasa i złożyłam razem.

Wierzch oraz boki posmarowałam pozostałym jasnym kremem, boki tortu obsypałam okruszkami biszkoptowymi, a na wierzchu rozłożyłam dekoracyjnie cząstki ananasa i truskawki. Po kilku godzinach „leżakowania” w chłodzie aromaty tortu się przegryzły i tort zaprezentował się na imieninowym stole.

Torty owocowe – inny wariant

Biszkopt w wersji podstawowej wykorzystywałam później także do tortów z różnymi sezonowymi owocami, takimi jak poziomki, maliny, czarne jagody, wiśnie. Stosowałam też inne niż maślany kremy.

RECEPTURA

Tort owoce leśne

BISZKOPT PODSTAWOWY

- ✓ Owoce • maliny i czarne jagody (leśne lub borówki amerykańskie) • po 30 dag
- ✓ Kisiel „owoce leśne” albo inny o ciemnej barwie • 1 torebka
- ✓ Listki mięty lub melisy do dekoracji
- ✓ Alkohol do ponczu • rum lub jakaś wódka owocowa
- ✓ Płatki migdałowe albo orzechy do obsypania brzegów tortu

KREM „BIAŁA DAMA”

- ✓ Biała czekolada • 15 dag (1,5 tabliczki)
- ✓ Zapach waniliowy
- ✓ Serek mascarpone • 25–30 dag
- ✓ Alkohol (np. rum, adwokat, amaretto) • 2–3 łyżki
- ✓ Gęsta śmietanka 36% • 1 szklanka (0,25 l)
- ✓ Woda • 0,25 szklanki
- ✓ Żelatyna • 2 łyżeczki

1. Zaczynamy od przygotowania kremu. Mieszymy w rondelku połamaną czekoladę z wodą i wódką, podgrzewamy na parze, aż masa będzie jednolita, niezbyt gęsta.
2. Po przestudzeniu dodajemy po jednej łyżce serek i zapach waniliowy. Gdy masa będzie gładka – odstawiamy do ostygnięcia.
3. Ubijamy na sztywno śmietankę i stopniowo łączymy z masą czekoladowo-serową, stale mieszając.
4. Dla pewności, aby krem nie oklapł, dodajemy 2 płaskie łyżeczki namoczonej i rozpuszczonej żelatyny.
5. Biszkopt przekrawamy na pół, górną część skrapiamy ponczem. Odkładamy część owoców do późniejszej dekoracji.
6. W rondlu gotujemy syrop z wody i cukru (po 0,5 szklanki).
7. Na wrzątek wsypujemy ciemne owoce (jagody, borówki amerykańskie) i podgrzewamy do momentu, gdy owoce puszczą sok i raz się zagotują. Zdejmujemy z ognia.
7. W oddzielnym kubeczku rozrabiamy kisiel z 0,5 szklanki zimnej wody i stale mieszając, zagęszczamy nim owoce. Jeśli akurat nie mamy kisielu, możemy użyć 2 łyżek mąki kartoflanej.
8. Gdy wszystkie owoce są już zatopione w krzepnącej masie, rondelk ponownie podgrzewamy do pierwszego bulgotu.
9. Studzimy nieco owoce i sprawdzamy słodkość, owoce powinny być lekko winne.

10. Jeszcze ciepłe wykładamy równomiernie na dolny blat biszkoptu.
11. Gdy masa owocowa osiągnie temperaturę pokojową, kładziemy na nią 2/3 kremu. Zanurzamy w kremie tu i ówdzie trochę świeżych czerwonych owoców.
12. Przykrywamy całość górnym blatem i lekko z wycuciem dociskamy. Zakładamy na tort obręcz i pozostawiamy w lodówce na parę godzin do całkowitego skrzepnięcia.

Tort wiśniowo-czekoladowy

Sposób wykonania tej odmiany tortu owocowego jest taki sam jak tortu z owocami jagodowymi. Jako dolna warstwa przełożenia owocowego występują tu wydrylowane wiśnie, zagęszczone odpowiednim kisielem. Owoców tych nie dodajemy już jednak do położonego na zagęszczonych wiśniach przełożenia kremowego. Zamiast tego całość – górę i boki tortu – oblewamy polewą

Tort księcia Eugeniusza

Tort legenda. Kiedyś podałam tort tak nazwany na koleżeńskim spotkaniu przy ul. Puławskiej. Potem przepis na ciasto gdzieś zaginął, a nie pamiętałam szczegółów składu i proporcji. Towarzystwo jednak o torcie pamiętało i domagało się powtórki, czego jednak uczynić nie

Ostateczny szlif nadajemy tortowi przed podaniem. Smarujemy całość pozostawionym białym kremem, boki obsypujemy pokruszonymi płatkami migdałowymi, orzechami lub biszkoptami, na wierzchu w artystycznym nieładzie układamy pozostawione świeże owoce czerwone i czarne oraz zielone listki mięty lub melisy.

czekoladową. Robimy ją z tabliczki ciemnej czekolady, rozpuszczonej w 4 łyżkach śmietanki, z dodatkiem łyżki zimnego masła. Tort ten jest dużo trwalszy od poprzedniego i spokojnie może na swoje wejście poczekać przez noc w lodówce. Ma jeszcze tę zaletę, że można go zrobić w zimie z wiśni mrożonych.

mogłam. Zaczęły się komentarze, że pewno wymyśliłam nazwę, bo takiego księcia nie było, a po dłuższym czasie zaczęto wręcz powątpiewać, czy tort w ogóle istniał w rzeczywistości a nie tylko w ubarwionych wspomnieniach. Finał historii tortu księcia Eugeniusza dowodzi, że prawda

jednak zwycięża i nie należy nigdy tracić nadziei, że sprawiedliwości stanie się zadość. Po 30 latach oryginalny przepis pochodzący ze zbiorów archiwalnego już pisma „Ty i Ja” odnalazł się w starych papierach i stanowi dowód, że zarówno książę jak i tort naprawdę istnieli. Austriacki książę Eugeniusz Sabaudzki jest jednym z austriackich bohaterów narodowych i wsławił się rozgromieniem Turków w 1697 r. Wdzięczni rodacy wystawili mu piękny pomnik i nazwali jego imieniem (Prinz Eugentorte) tort, który znakomity wódz szczególnie lubił.



▲ TORT KSIĘCIA EUGENIUSZA

RECEPTURA

CIASTO

- ✓ Jajka • 7 sztuk (1 całe oraz 6 oddzielnie żółtka i białka)
- ✓ Migdały • 10 dag
- ✓ Biszkopty • 5 dag
- ✓ Cukier puder • 17 dag

KREM

- ✓ Śmietanka kremówka • 0,5 l
- ✓ Kawa rozpuszczalna • 2 łyżki
- ✓ Żelatyna • 1 płaska łyżka
- ✓ Okruchy z tortu
- ✓ Cukier puder • 1 łyżka

1. Jajko, żółtka i cukier ucieramy, aż utworzą biały, puszysty krem.
2. Na utarte żółtka wykładamy ubitą na sztywno pianę z 6 białek, na pianę sypiemy zmielone i podprażone migdały oraz pokruszone jak bułka tarta biszkopty.
3. Delikatnie, ale dokładnie, mieszamy całość i wykładamy do wysmarowanej masłem i posypanej mąką tortownicy.
4. Biszkopt pieczemy w umiarkowanie gorącym piekarniku, uważając, by się zbyt nie przyrumienił.
5. Nazajutrz dobrze ochłodzony tort wydrążamy ostro zakończoną łyżeczką, tak by pozostawić jedynie cienkie dno oraz brzegi nie grubsze niż 1,5 cm. Najlepiej robić ten wymagający pewnej zręczności zabieg na podstawce, na której tort zostanie podany.

6. Wydrążone resztki ciasta wysuszamy w piekarniku (można je lekko przyrumienić) a następnie, gdy ostygną, rozdrabniamy do konsystencji kruszonki (ale nie bułki tartej). Tort należy przygotować bardzo starannie, ściśle według przepisu, nigdy „na oko”.
7. Śmietankę kremówkę ubijamy na sztywno, dodając pod koniec ubijania odrobinę cukru do smaku, łyżkę ekstraktu kawowego rozpuszczonego w 2 łyżkach gorącej wody oraz 1 łyżkę rozpuszczonej w odrobinie wrzątku i ochłodzonej żelatyny. Dla wzmocnienia smaku możemy dosypać łyżkę kawy wprost do śmietanki.
8. Do wydrążonego tortu kładziemy warstwami bitą śmietaną i okruchy wysuszonego ciasta (po 3 warstwy). Wierzch i boki pokrywamy bitą śmietaną. Gotowy tort może mieć kształt kopca.
9. Tort wkładamy na 4–5 godzin do lodówki. Wyjmujemy bezpośrednio przed podaniem, gdyż nie lubi zbyt długiego przebywania w ciepłe. Zaleca się zjeść tort w ciągu jednego posiedzenia. Na ogół nie nastęcza to trudności.

Tort Kapucyn

Podobno wymyślili go braciszczowie Kapucyni, więc wizerunek biskoptu i polewy harmonizuje z barwą ich brązowych habitów. Jest to wypiek reprezentacyjny i okazały, najczęściej podejmowałam nim koleżeństwo na zakończenie swego stosunku pracy z daną firmą. Oznacza to, że mogę tort odpowiedzialnie polecać, bo był wielokrotnie sprawdzany w praktyce.

RECEPTURA

BISZKOPT

- ✓ Jajka • 7 jajek całych i 3 żółtka
- ✓ Cukier mialki • 20 dag
- ✓ Mąka • 15 dag
- ✓ Masło • 6 dag

- ✓ Kakao • 5 dag (ciemne)
- ✓ Zmiążdżone goździki • kilka sztuk
- ✓ Tabliczka gorzkiej czekolady
- ✓ Rum • 1 łyżka
- ✓ Śmietanka • 3 łyżki
- ✓ Szczypta soli

KREM

- ✓ Soczyste pomarańcze • 4 sztuki
- ✓ Żółtka • 5 sztuk
- ✓ Żelatyna • 1 łyżka
- ✓ Cukier puder • 1 szklanka
- ✓ Mąka • 2 łyżki
- ✓ Śmietanka 35% • 350 ml
- ✓ Cukier waniliowy • 2 opakowania

1. Do rondla z grubym dnem wbijamy jajka i żółtka.
2. Wsypujemy cukier, szczyptę soli i na małym ogniu ubijamy puszysty krem.
3. Zdejmujemy z ognia i ubijamy dalej, aż masa zgęstnieje.
4. Przesiewamy do miseczki mąkę razem z kakao i goździkami.
5. Trzepaczką różgową lub drewnianą łopatką mieszamy masę jajeczną z mąką.
6. Wlewamy ciepłe masło, jeszcze raz delikatnie mieszamy.
7. Przekładamy ciasto do posmarowanej masłem i oprószonej mąką tortownicy. Pieczemy w temperaturze 180°C około 30 minut.
8. Gotowy biszkopt po wystudzeniu wyjmujemy z formy, zawijamy w folię i pozostawiamy, aby przez noc nabrał czekoladowego aromatu.
9. Potem przekrawamy na 3 części, skrapiamy rumem wymieszany z kilkoma łyżkami soku pomarańczowego i przekładamy delikatnym kremem pomarańczowym.
10. Na krem ścieramy skórkę z 2 pomarańczy, a ze wszystkich wyciskamy sok. Wlewamy sok (powinna być co najmniej szklanka) i 50 ml śmietanki do rondla. Dodajemy skórkę pomarańczową, zagotowujemy na małym ogniu.
11. Ucieramy żółtka z cukrem na puszystą masę. Mieszamy 3 łyżki śmietanki z mąką, dodajemy do żółtek i jeszcze przez chwilę ubijamy.
12. Łączymy powoli z gorącym sokiem pomarańczowym, gotujemy krótko na małym ogniu, ciągle mieszając trzepaczką. Gdy krem zgęstnieje, zdejmujemy z ognia.
13. Namoczoną żelatynę mieszamy z niewielką ilości wrzącej wody.
14. Ubijamy schłodzoną śmietankę z cukrem waniliowym, mieszamy z żelatyną – najpierw dodajemy 2–3 łyżki, potem całość.
15. Łączymy delikatnie masę żółtkowo-pomarańczową i śmietankę.
16. Wstawiamy na 30 min do lodówki i gdy krem zacznie tężeć, przekładamy nim blaty biszkoptowe.
17. Gotowy tort smarujemy roztopioną ze śmietanką gorzką czekoladą. Wstawiamy na kilka godzin do lodówki.



TORT KAPUCYN



TORT WIŚNIOWO-CZEKOLADOWY

Tort winogronowy z masą piankową

Bardzo lekki i piękny kolorystycznie tort, którym z przyjaciółmi witam jesień. Chętnie i bez wyrzutów sumienia częstują się nim nawet osoby na różnych dietach po moim, zgodnym z prawdą zapewnieniu, że nie ma ani w cieście, ani w kremie nawet odrobiny masła.

RECEPTURA

BISZKOPT

- ✓ Jajka • 5 sztuk
- ✓ Białe wino • 4 łyżki
- ✓ Cukier • 15 dag
- ✓ Starta skórka z 1 cytryny
- ✓ Mąka • 12 dag
- ✓ Migdały • 12 dag

MASA

- ✓ Żelatyna • 8 łyżeczek
- ✓ Białe wino • 0,25 litra
- ✓ Cytryna • 2 plasterki
- ✓ Aromaty • 1 goździk, 1 laska cynamonu
- ✓ Jajka • 4 sztuki
- ✓ Cukier waniliowy • 1 torebka
- ✓ Słodka śmietanka • 40 dag
- ✓ Zagęszczacz do śmietany • 2 torebki

1. Żółtka ucieramy z 10 dag cukru i skórką cytrynową.
2. Ubijamy białka na pianę, dodając resztę cukru i skórkę cytrynową.
3. Mieszymy pianę, mąkę, obrane i starte migdały oraz żółtka.
4. Napelniamy natłuszczoną formę o średnicy 26 cm, pieczemy 25–30 min w temperaturze 180°C.
5. Żelatynę rozpuszczamy w wodzie, wino, plasterki cytryny oraz przyprawy korzenne podgrzewamy i pozostawiamy na 10 min.
6. Z jajek, 15 dag cukru i wanilii ucieramy krem.
7. Wlewamy gorące wino (przyprawy wyjmujemy) i ubijamy w kąpieli wodnej na gęsty krem, mieszamy z żelatyną, chłodzimy.
8. Zanim krem zacznie krzepnąć, mieszamy go ze śmietaną ubitą z resztą cukru i zagęszczaczem.
9. Biszkopt przecinamy na dwie części, każdy blat skrapiamy winem lub sokiem winogronowym i przekładamy kremem.
10. Wierzch obkładamy wypestkowanymi winogronami, dodajemy kilka plasterków cytryny. Ładnie wyglądają winogrona w różnych kolorach i kształtach, większe przekrojone na pół.

11. Polewamy zastygającą galaretką, najlepiej cytrynową, sporządzoną wg przepisu, z dodatkiem wina. Robimy to w 2 etapach: najpierw smarujemy galaretką półpłynną, która dobrze pokryje całość i trochę wsiąknie

w biszkopt, po pewnym czasie kładziemy na owoce grubszą warstwę pozostałej zastygającej galaretki.
12. Gdy galaretka stężeje zdejmujemy obręcz, smarujemy brzeg tortu ubitą śmietaną i ozdabiamy skórką cytrynową.

Tort kruchy migdałowo-morelowy

Przepis na ten oryginalny tort pochodzi od Marii Lemnis i Henryka Vitri z ich książki „Staropolska kuchnia”. Powątpiewałam, czy w starych polskich kuchniach tak subtelne wypieki naprawdę wytwarzano, ale przekonałam się, że w różnych dawnych poradnikach i wspomnieniach rzeczywiście przewijają się receptury na torty z kruchych cienkich placuszków przekładanych piankową masą.

Tort jest najlepszy po 2–4 dniach leżakowania i spokojnie może czekać szczelnie zawinięty w folię na swą kolej, gdy przed większą imprezą mamy ręce pełne roboty. Kroimy go w małe kawałki, ponieważ już przy trzecim kęsie mózg i ciało zalewają nam dopaminy, serotoniny i pozostałe hormony szczęścia.

RECEPTURA

KRUCHE CIASTO

- ✓ Mąka • 25 dag
- ✓ Masło • 25 dag
- ✓ Migdały (obrane, zmielone) • 12 dag
- ✓ Jajka • 4 żółtka jajek ugotowanych na twardo
- ✓ Cukier waniliowy

KREM DO PRZEŁOŻENIA

- ✓ Surowe białka jajek • 4 sztuki
- ✓ Cukier puder • 10 dag
- ✓ Marmolada morelowa • 20 dag
- ✓ Lukier
- ✓ Cukier puder • 20 dag
- ✓ Marmolada morelowa • 12 dag
- ✓ Sok z cytryny • 1 łyżka

1. Przygotowania do tortu należy rozpocząć w lecie, od usmażenia marmolady morelowej, którą trudno nabyć w handlu. Chodzi o gęstą, jednolitą w teksturze marmoladę, wysmażoną z owoców i cukru, bez dodatku żeli i zagęstników.
2. Na ciasto siekamy mąkę, lekko schłodzone masło, migdały, cukier i przetarte żółtka. Dodajemy zapach, zlepiamy szybko w kulę i wkładamy na godzinę do lodówki.
3. Ochłodzone ciasto dzielimy na 4–5 części i pieczemy cienkie krążki, zbytnio ich nie rumieniąc. Powinny być lekko złote.
4. Na krem ubijamy na sztywno pianę z cukrem, a następnie ucieramy drewnianą łyżką lub wałkiem, dodając stopniowo marmoladę, aż do uzyskania pulchnego kremu.
5. Smarujemy równomiernie i składamy krążki ciasta, pozostawiając wolny wierzch. Górę i boki tortu smarujemy lukrem utartym z cukru pudru, soku cytrynowego i przetartej marmolady.
6. Zanim lukier zastygnie, obsypujemy boki pokruszonymi płatkami migdałowymi. Wierzch zdobimy wedle gustu, na przykład rozetkami z połówek migdałów i listków wyciętych z suszonej moreli.