



## TORT Z MASA CUKROWA

---

### **SKŁADNIKI:**

5 jajek, szklanka cukru, sól  
po ½ szkl. mąki pszennej i ziemniaczanej  
sok z cytryny, łyżeczka proszku do pieczenia

### **NA KREM:**

½ l kremówki (36-proc.)  
op. cukru wanilinowego  
2 op. śmietan-fiksu  
2 tabliczki białej czekolady  
Krem możemy zmieniać według uznania i smaku (wanilinowy, czekoladowy, ajerkoniak, itd)

### **NA MASE:**

dżem z czerwonych porzeczek

### **MASA CUKROWA:**

ok. 80dag cukru pudru  
50g glukozy (w proszku)  
4 łyżeczki żelatyny  
70ml zimnej wody  
3 łyżeczki margaryny „PLANTA”  
olejek migdałowy

### **PRZYGOTOWANIE CIASTA:**

Białka ubić z cukrem na sztywną pianę, dodać żółtka i sok z cytrynowy. Lekko mieszając, dosypywać obie mąki przesiane z proszkiem do pieczenia i szczyptą soli. Ciasto piec 45 min w wyłożonej pergaminem tortownicy w 180st. Ostudzić, przekroić na 3 blaty. Kremówkę ubić z cukrem waniliowym i śmietan-fiksem, dodać czekoladę. Biszkoptowe blaty przełożyć kremami i dżemem porzeczkowym. Resztą kremu posmarować wierzch i boki tortu.

### **PRZYGOTOWANIE MASY CUKROWEJ:**

Zalać żelatynę zimną wodą, odstawić na ok. 5 minut, postawić żelatynę nad parą wodną, mieszać aż się „rozluźni”, wsypać glukozę. Dodać Plantę i zdjąć miskę z ognia zanim tłuszcz całkowicie się roztopi, uważaj żeby papka się nie zagotowała! Jeśli się zagotuje należy zacząć odnowa. Lekko ostudzić mieszankę, wlać olejek migdałowy. Połączyć papkę z cukrem pudrem, wyrabiać aż masa będzie plastyczna. Cukier puder należy dosypywać stopniowo. Jeśli uznasz, że masa ma odpowiednią konsystencję to nie dosypuj więcej. Jeśli masa jest zbyt klejąca dodaj cukru, jeśli będzie zbyt sucha dodaj Planty. Gotową masę cukrową można wałkować na blacie posypanym mąką ziemniaczaną. Można też posmarować blat i wałek cienką warstwą planty. Rozwałkowaną masę zwinąć na wałek lub układając na przedramieniu przenieść na tort, dopasować rękami obkroić niepotrzebne boki. Masę cukrową można zabarwić barwnikami spożywczymi i udekorować według uznania.



## OGÓRKI KROKODYLKI

---

### ***PRZYGOTOWANIE:***

3kg ogórków  
4 łyżki soli  
0,5 kg cukru  
8 łyżek oleju  
2 łyżki chilli  
1,5 główki czosnku  
1,5 szklanki octu

---

### ***WYKONANIE:***

Ogórki kroji na 4 części, zasypać solą i odstawić na 4-6 godzin. Po tym czasie powstały sok odlać. Ponownie posypać ogórki chilli i wyciśniętym przez wyciskarkę czosnkiem. Ocet z cukrem zagotować, połączyć i na końcu dodać olej. Zostawić na noc. Na następny dzień powkladać gotowe ogórki w słoiki i pasteryzować 10 minut.



***SMACZNEGO!***

---