

3-cie urodzinki Kapsła

Pamiętacie torcik na pierwsze urodzinki Kapsła????

To dzisiaj jadł już swój trzeci w życiu tort!!!!

Ależ ten czas leci:)

Ten maślany krem jest ucierany ręcznie w makutrze. Nie w robocie kuchennym, a ręcznie. Bardzo długo ucierany. Warto to podkreślić. Przepis na tradycyjny krem według rodzinnej receptury poniżej:





Przepis na krem według przepisu mojej ukochanej Cioci:

1 – 1,5 szklanki (szklanka ma pojemność 200 ml) cukru miążkiego – razem w normalnej makutrze utrzeć. Ciągle ucierając dodawać po 1 żółtku (jaj sparzone i kl.0), cukier waniliowy (prawdziwy), sok z 1/4 cytryny. Ubić białka i dodawać po 1 łyżce ciągle ucierając (może to trwać > 1h – stąd konieczny mężczyzna). Na końcu można dodawać przeróżności: kakao, kawa i inne wspaniałości. Smacznego.

Mój tort urodzinowy z kremem kawowym i frużeliną aroniową

Ten tort musi być pyszny. Zrobienie jego zajęło mi trzy dni. Najpierw zrobiłam fiołki z lukru królewskiego, potem wszystkie kremy, a na koniec upiekłam biszkopt. Ciasto nasączyłam domowej roboty nalewką aroniową. Krem kawowy na bazie mascarpone i śmietany, a aronia, którą wykorzystałam do zrobienia frużeliny, jest z moich domowych zamrażarkowych zapasów na zimę.

Życzte mi dzisiaj udanej zabawy!

