

Renesansinis Bonos Sforcos morkų ir alyvuogių tortas



Tortui reikės apvalios itališkos duonelės (apie 30 centimetrų skersmens), keturių morkų, indelio juodųjų alyvuogių be kauliukų, 2–3 kiaušinių, apie 50 mililitrų riebios grietinėlės, pieno. Pagardinimui reikalingi juodieji pipirai, imbieras, muskatas, cinamonas, druska.

Visų pirma reikėtų išskobti visą itališkos duonelės turinį ir jį pamerkti piene ar vandenyje. Kol duonelės minkštimas išmirks, galima smulkiai supjaustyti ar sutarkuoti morkas. Norint, kad morkos būtų itin minkštos, vertėtų jas prieš tai išvirti, tačiau pjaustant itin smulkiai, jos spėja sukepti ir nevirtos.

Lygiai taip pat smulkiai supjausčius alyvuoges reikia sumaišyti jas su morkomis, sudėti išmirkytą bei nusunktą itališkos duonelės minkštimą. O į gautą masę įmušti keletą kiaušinių, įpilti šiek tiek grietinėlės, pagardinti druska ir prieskoniais.

Gauta mase užpildyti pačioje pradžioje išskobtą duonelės formą ir suvyniojus į foliją, kad nesudegtų, kepti apie 40–45 minutes 220 laipsnių temperatūroje.

Pagal tikrąjį receptą šio torto masė buvo kepama atviroje, iš nesaldžios sluoksniuotos tešlos padarytoje dubens pavidalo formoje. Galite taip pabandyti ir jūs.

Tortų privalumas yra tas, kad jie – vienas kūrybingiausių patiekalų, kurių pagrindą sudaro piene mirkytas baltos kvietinės duonos minkštimas, sumaišytas su kiaušiniu ir įvairiais priedais, įdėtas ir iškeptas tešlos formoje. Mūsų gamintame torte kaip priedai naudotos morkos ir alyvuogės yra lengvai pakeičiamos mėsa, grybais ar kitais jums skaniais ingredientais. Norint saldaus „senovinio“ torto, galima paeksperimentuoti su razinomis, figomis, vaisiais (obuoliais, kriaušėmis, apelsinais, slyvomis, vyšniomis), uogomis bei migdolais.

Greta A. 7b