

# Charlotte framboise



Charlotte framboise. Numele asta mi-a aparut in vis, acum cateva zile, scris pe o hartie, si vorbesc foarte serios! Mai exact, cu cateva zile inainte de Pasti. Si nu e prima oara cand mi se intampla! Cipi mi-a spus razand cu gura pana la urechi ca pana cand nu visez si numerele de la Loto, el nu mai crede nimic ☐

Dar asta s-a intamplat, probabil, din cauza ca mereu inainte de a adormi imi scanez gandurile, dorintele...iar un tort de genul asta, o „**sarlota**” proaspata (si usoara ca o zi de primavara ☐ ) era menit sa apara! Voiam sa il „umplu” cu oua mici si colorate de ciocolata si sa-l servim de Pasti dar am observat ca-mi prieste in vacanta si m-am lenevit de numa’, hehe!

Numai la cafea mi-a stat capul...si la cat de goala e casa atunci cand Bogdi pleaca la plimbare...

Am iesit si eu prin gradina si am pozat liliacul in floare, cu o pereche de fluturi indragostiti de florile-i inmiresmate, niste papadii in vant si florile de gutui, perfect deschise, parca special pentru a le immortaliza frumusetea...dar parca tot lipsea ceva, si, dupa ce a inceput sa si ploua, am stiut ce o sa fac ca sa imi treaca :))

Sper sa-l incercati si voi cat de curand, pentru ca e mai mult decat delicios!!!!

Si, culmea, am avut inspiratie sa fac si cateva poze intermediare (poze pas cu pas nu cred c-o sa mai fac vreodata ☹ )

## **Ingrediente:**

- 200 g piscoturi + inca 5 bucati
- 300 g zmeura congelata

## **Crema de branza:**

- 300 g Mascarpone
- 200 g Quark Crema (cu iaurt)
- 200 g lapte condensat indulcit (de la conserva)

## **Crema de vanilie:**

- 6 galbenusuri
- 100 g zahar pudra vanilat
- 250 ml smantana pentru frisca
- 8 foite de gelatina

## **Sirop de zmeura:**

- 100 ml sirop de zmeura
- 100 ml apa

## **Glazura de ciocolata alba:**

- 100 g ciocolata alba
- 125 g crema de branza Philadelphia

## Pentru ornat:

- 100 g piscoturi subtiri „limbi de pisica”
- 250-300 g zmeura proaspata
- 50 g chipsuri de cocos sau fulgi de nuca de cocos

Pentru voi, cu maaaare drag!!!!



## Mod de preparare:

### Crema de vanilie:

Se pregateste prima oara crema de vanilie, pentru a avea timp sa se raceasca. Astfel, se pun foitele de gelatina la inmuiat in multa apa rece si se lasa la inmuiat aproximativ 10 minute. Daca nu aveti la indemana foi de gelatina, pe care vi le recomand intotdeauna atunci cand e vorba despre creme fine de torturi sau prajituri, puteti folosi un pliculet de gelatina granule (10 g) dar pe care il veti amesteca cu doar 100 ml apa. Si gelatina granule trebuie sa stea la hidratat aproximativ 10 minute.

Apoi, se pun galbenusurile si zaharul pudra, vanilat, la bain-marie pentru cca. 5 minute, amestecand des in tot acest timp, dupa care se ia oala de pe foc si se adauga smantana pentru frisca. Se repune crema pe foc, tot la bain-marie, nu la flacara directa...doar daca aveti o oala speciala, cu fund dublu. La final, se adauga gelatina. Daca ati avut foite de gelatina, le scurgeti de apa si le puneti direct in crema, amestecand energic iar daca ati avut gelatina granule, o adaugati cu tot cu putina apa ramasa. La fel, amestecati viguros! Crema de vanilie se lasa deoparte, sa se raceasca.

### Crema de branza:

Se prepara extrem de rapid si usor: se „dezmorteste” branza Mascarpone intr-un bol, folosind mixerul (nu uitati sa o scoateti din frigider cu cca. o ora inainte de a va apuca de treaba). Se adauga apoi branza Quark, pe care o puteti inlocui cu iaurt grecesc, si se amesteca bine. La sfarsit, se toarna laptele condensat din conserva, care trebuie sa arate ca acesta de aici:

**Banoffee Pie** la pahar ☐

Crema de vanilie se amesteca cu crema de branza, cu mixerul, la viteza mare sau cu mixerul vertical, cum am facut eu, ca sa fiu sigura ca nu imi raman cocoloase, haha!!

....uff, cat am scris deja si de-abia am trecut de creme ☐ Dar nu va lasati intimidati, imediat e gata!

### Asamblare tort:

Se uda o forma de tort cu diametrul de 26 cm si se acopera cu folie

alimentara transparenta.

Se „prepara” siropul de zmeura, adica se amesteca siropul de zmeura cu apa :) Se iau cateva piscoturi, se cufunda in siropul de zmeura si se aseaza in forma, taind capetele piscoturilor in asa fel incat sa acopere bine baza:



Se toarna jumatate din crema, care, atentie, va fi inca lichida dar care se va intari la frigider (asta, ca sa nu va mai panicati ca nu v-a iesit crema cum trebuie ☐ ):



Se presara jumatate din cantitatea de zmeura, pe jumatate dezghetata:



...dupa care se reia toata treaba de mai sus: inca un strat de piscoturi insiropate, crema ramasa si restul de zmeura. Tortul se pune la frigider pentru minim 5-6 ore sau, cel mai bine, peste noapte. Eu, inasa, nu l-am lasat nici 2 ore, de frica furtunii care parea sa vina :))

Cand e gata, se desface inelul detasabil al tortului si se inlatura folia:



Se aseaza apoi cu mare grija pe platoul de servit, unde se finalizeaza decorul.

#### **Glazura de ciocolata alba:**

Se pregateste glazura amestecand crema de branza Philadelphia cu ciocolata alba topita (topiti cu atentie ciocolata alba, pentru ca e foarte sensibila si se poate „taia”. Taiati-o mai intai in bucatele sau radeti-o si apoi se va topi foarte rapid si usor). Glazura se intinde cu lama unui cutit pe marginea si suprafata tortului, atat cat se poate ☐

Veti vedea ca glazura nu va acoperi complet nici marginea si nici suprafata tortului, din cauza umiditatii fructelor, dar e in regula, pentru ca marginile vor fi oricum ornate cu delicioasele piscoturi „langues de chat” iar deasupra va fi pusa zmeura proaspata si chipsurile de cocos sau fulgi de cocos.

Cumva, ca aici, in poza ☐

*Laura Sava*



Sectionea nu e foarte spectaculoasa pentru ca tortul meu nu a avut timp sa se „aseze”. V-am spus deja povestea felierii lui :))



Un tort nemaipomenit de gustos, cu un gust atat de proaspat si usor, acest tort Charlotte framboise!

Si-acum, un coltisor din lumea mea...

Liliacul meu frumos, alb si mov:

Laura  
Sava



Laura Sava

Cu fluturii mei pereche ☐



...si papadiile!!!!



Smochinul meu, crud inca...

Laura  
Sava



Florile de gutui:



Si teiul meu, frumos inverzit:

