

Spirala cu ananas



Spirala cu ananas: un tort care dezvaluie un „interior” surpriza ☐
Nu stiu daca ati auzit vreodata de **tort spirala** sau daca ati gustat vreodata dintr-unul, dar acum nu mai aveti cum sa il ocoliti ☐
Acest tort spirala cu ananas e foarte usor de realizat, in ciuda aspectului pretentios, si este absolut incantator, usor si aromat, si fin!!!

Sper sa-l incercati cat de curand!!! Si sa nu ocoliti nici varianta lui **de ciocolata** ☐

Ingrediente:

Blat de biscuit:

- 6 oua
- 150 g zahar
- 2 plicuri zahar vanilat (20 g)

- 100 g faina
- 100 g amidon
- 4 linguri cacao
- 2 lingurite praf de copt

Pentru umplutura:

- 500 g Mascarpone
- 200 g smantana (acra, fermentata)
- sucul de la o lamaie mica
- 250 g zahar pudra
- 9 foi de gelatina alba sau 1 plic gelatina granule (10 g)
- 200 ml smantana pentru frisca (lichida)
- o conserva ananas (850 ml)

Pentru decorarea tortului:

- 200 ml smantana pentru frisca (lichida)
- 50 g zahar pudra
- 3-4 linguri fulgi de cocos
- ananas proaspat
- praline cu cocos

Mod de preparare:

Incalzeste cuptorul la 200 grade (foc mare). Tapeteaza cu hartie de copt o tava mare de copt (eu o folosesc mereu pe cea de la aragaz).

Separa ouale (se scot din timp din frigider); bate albusurile cu un praf de sare (cat luati cu trei degete) cateva secunde, cu telul sau cu mixerul, la viteza mica. Adauga apoi zaharul (si cel vanilat) si bate in continuare, la viteza mare, de data asta, pana obtineti o spuma tare si lucioasa.

Pune galbenusurile, unul cate unul, amestecand incet dupa fiecare. Presara faina si amidonul, amestecate in prealabil cu praful de copt, printr-o sita fina.

La final, cerne cacaoa si amesteca totul cu grija, usor, ca si la pandispan. Eu am folosit tot mixerul, dar la viteza cea mai mica si nu am insistat prea mult cu amestecatul:



Compozitia se toarna in forma si se niveleaza cu dosul unei linguri:



Blatul se coace cca. 15 minute (sa nu-l lasati mai mult!)



Apoi, cu ajutorul unui prosop de bucatarie curat si umed, care se aseaza direct peste tava, se rastoarna tava, cu fermitate □ , pe „suprafata de lucru”(la mine, pe masa). Se scoate, cu grija, hartia de copt:



Laura Sava



Laura Sava

Se ruleaza, nu foarte strans...pana arata asa ☐



Laura Sava



Se lasa sa stea 10 minute, timp in care ne ocupam de crema.

Astfel, se face o crema din Mascarpone, smantana, suc si zahar:



Se bate branza cu zaharul cca. 1 minut, pana se spumeaza usor, se adauga apoi smantana si sucul de lamaie.



Gelatina se lasa la inmuiat cca. 10 minute in apa rece.

Daca folositi foite de gelatina, puneti-le in multa apa, intr-un bol incapator. Dupa ce s-au „umflat”, le scurgeti de apa si le topiti cateva secunde la microunde sau la bain-marie.

Daca folositi gelatina granule, la plic, urmati instructiunile de pe plic. Tineti minte ca gelatina nu are voie sa dea in clocot, pentru ca isi pierde calitatile de inchezare!!!

Dupa ce s-a racorit cateva secunde, se toarna in fir subtire in crema si se amesteca energic:

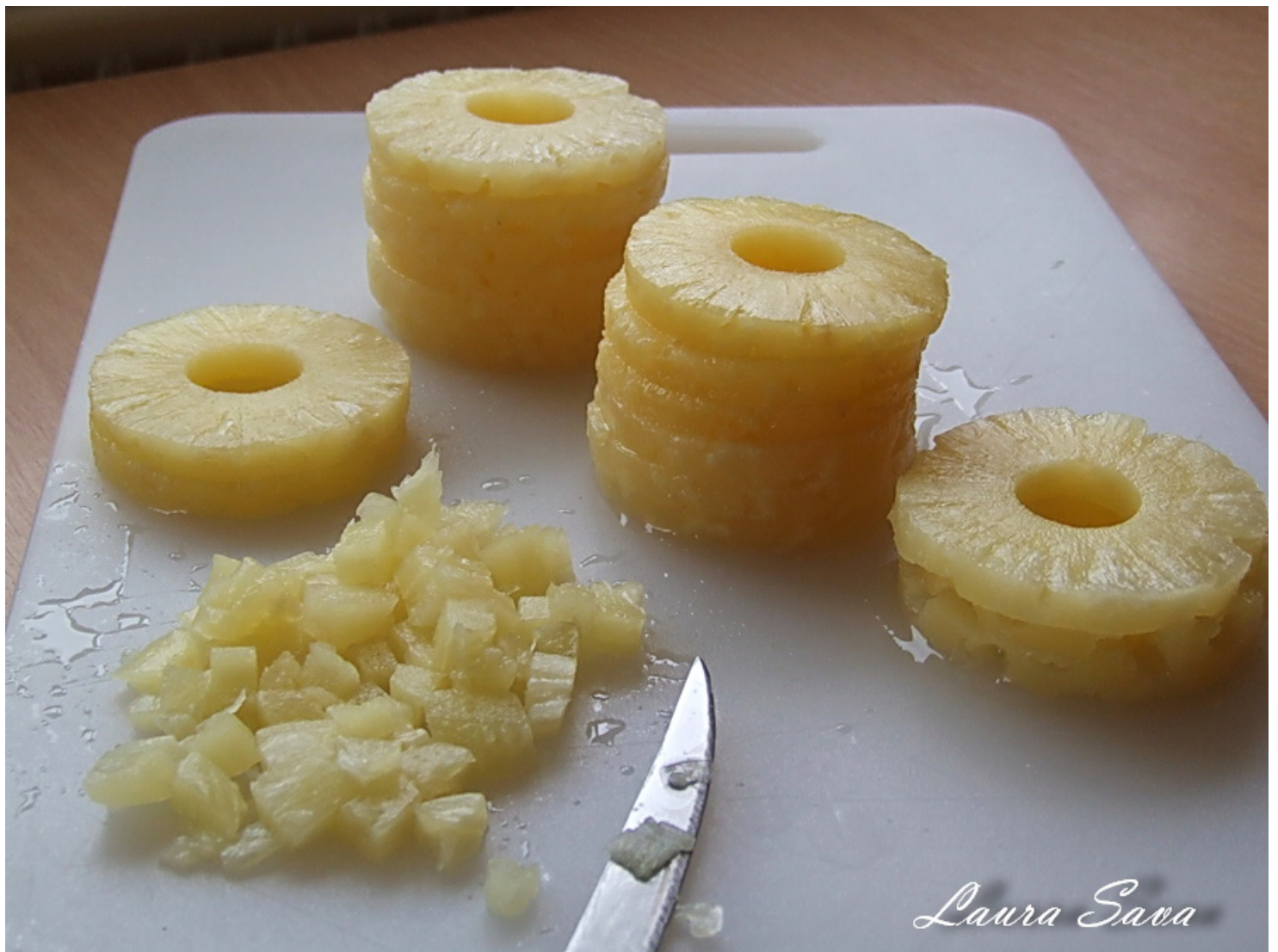


Laura Sava

Se scurg bine rondelele de ananas si se taie bucatele:



Laura Sava



Se bat 200 ml frisca si se amesteca cu bucatelele de ananas:





Compozitia de frisca si ananas se amesteca cu compozitia de Mascarpone:



Laura Sava

Se deruleaza blatul si se insiropeaza cu sucul de ananas din conserva:



Se repartizeaza intreaga compositie pe blatul derulat:



Laura Sava



Apoi, cu un cutit mare si lung, se taie foaia de biscuit, unsa cu crema, in 4 fasii egale:



Laura Sava



Pe un platou de tort se infasoara feliile de blat, una in
continuarea celeilalte, in forma de melc, cu crema pe dinauntru:



Laura Sava



Laura Sava

Asa arata gata:



Inainte de finisare, tortul se pune la rece pentru o ora, dupa care se continua cu „infrumusetarea” lui □ ...adica cu „imbracarea” tortului cu restul de frisca (200 ml), batuta tare:



Laura Sava



Laura Sava

Ingrediente ornare...bilutele de cocos le gasiti aici: **Raffaello**



Fulgii de cocos se rumenesc putin intr-o tiganita fara grasime. Se presara apoi pe marginea exterioara a tortului si putin in mijlocul lui:



Laura Sava



Laura Sava

Se taie ananasul proaspat si se orneaza tortul cu bucati de ananas si **praline cu cocos**:



Laura Sava



Sectiuni delicioase:



Laura Sava



Laura Sava

0 felie delicioasa de tort, insorita si-aromata, pentru voi!!! □





Laura Sava