

Tort alb cu blat de nuci si coacaze



Tort alb cu blat de nuci si coacaze: un rasfat dulce, un tort „de zapada” □ ...pentru toti iubitorii de nuca si crema bogata de branza si fructe, cu aroma de vanilie.

Ingrediente:

Blat:

- 5 oua mari
- 200 g zahar
- un plic zahar vanilinat (10 g)
- 40 g nuci macinate
- 120 g faina
- 100 g amidon

- o lingurita praf de copt
- 70 g ciocolata amaruie topita
- 80 g unt topit

Crema:

- 650 g mascarpone sau branza de vaci
- 150 g coacaze rosii
- 150 g zahar
- 2 pliculete zahar vanilat sau esenta de vanilie
- 10 g gelatina
- 125 ml frisca

In plus:

- 500 ml frisca
- 50 g zahar
- 100 g ciocolata alba, rasa
- o lingurita fistic tocat
- ciorchini de coacaze rosii

Mod de preparare:

Cuptorul se incinge la 180 grade C. (foc potrivit). Se separa ouale; se bat galbenusurile impreuna cu 5 linguri de apa fierbinte, zahar tos si zahar vanilinat. Se inglobeaza nucile, faina, amidonul si praful de copt:



Se inglobeaza ciocolata si untul topit si se amesteca usor:



Ultimul se inglobeaza albusul batut:



Compozitia se aseaza intr-o forma tapetata cu hartie de copt sau unsa (diam. 26 cm):



Se coace cca. 30 minute. Se lasa sa se raceasca si se taie pe 3 nivele, cu multa grija, fiind un blat destul de casant. Un **feliator de torturi** v-ar fi de foarte mare folos in acest moment ☐



Se spala coacazele si se desprind de pe ciorchini cu furculita:



Se pun la fiert 65 ml. de apa cu zahar; se adauga fructele rosii si se lasa sa fiarba cca. 1 minut in sirop:



Se lasa sa se raceasca si se inglobeaza in crema.

Se inmoaie si se dizolva gelatina. Se inglobeaza in crema in fir subtire.

Cand crema incepe sa se intareasca, se inglobeaza frisca batuta. Se aseaza un inel de torturi in jurul blatului inferior; se aseaza deasupra 1/2 din cantitatea de crema:



Apoi se aseaza cel de-al doilea blat si restul de crema:



Se aseaza blatul de sus si se preseaza putin... in poza se vede ca s-a cam sfaramat, dar l-am aranjat eu frumos, si la final nici macar nu s-a observat :)))

Se da apoi la rece pentru minim 4-5 ore sau cel mai bine, peste noapte:



Se bate frisca impreuna cu zaharul:



Se acopera tortul:





Se decoreaza cu ciocolata rasa, fistic si coacaze, pe care le-as fi vrut mai numeroase dar la 15 lei cutiuta de 100 grame mi-a cam pierit entuziasmul :)))



Prima degustare ☐



Cu cate-o felie pentru noi:



...si una pentru voi!!! ☐

