

Tort Amaretto cu crema de nectarine



Dragi mamici, pitici, tatici, bunici ☺ , maine incepe scoala!!! Sau gradinita, dupa caz, asa ca va invit la un moment de relaxare in compania celui mai gustos **tort de fructe** pe care l-am mancat vreodata: Tort Amaretto cu crema de nectarine!!!!

Impartasiti cu mine, Cipi si Bogdi meu scump. care maine incepe clasa a treia, acest moment dulce si special. Blatul aromat si crema savuroasa va vor inveseli cu siguranta ziua!!!

Ingrediente:

Blat Amaretto:

- 100 g pricomigdale (amarettini)
- 4 oua

- 3 linguri apa
- 100 g zahar
- 120 g faina sau 60 g faina+60 g amidon alimentar
- 2 lingurite praf de copt

Crema de nectarine:

- 3 nectarine potrivite, bine coapte, facute piure
- 2 nectarine mari, bine coapte, taiate cubulete
- 150 g zahar
- 250 ml smantana pentru frisca
- sucul de la jumătate de lamaie (mica)
- 6 foi gelatina sau 10 g gelatina granule

Jeleu de nectarine:

- 2 nectarine
- o lingurita suc de lamaie
- un plic zahar vanilat (10 g)

Pentru insiropat:

- 10 linguri lichior Amaretto, pentru adulti sau sucul proaspat stors de la 3 mere dulci, pentru copii

Pentru ornat:

- 250 ml smantana pentru frisca
- 60 g zahar pudra (vanilat)
- 50 g pricomigdale (amarettini) intregi
- 80 g pricomigdale (amarettini) zdrobite

Inainte de toate, va prezint nectarinele noastre delicioase ☺

Nu le laud degeaba, chiar sunt cele mai dulci, zemoase si gustoase nectarine din lume!!!



Laura Sava



Laura Sava

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 175 grade C (foc potrivit). Tapetati o forma de tort (diam. 26 cm) cu hartie de copt sau ungeti-o cu unt si presarati-o cu faina.

Blat Amaretto:

Faramitati pricomigdalele cu sucitorul sau la robotul de bucatarie. Bateti ouale spuma cu apa. Adaugati putin cate putin zaharul. Mai bateti spuma inca 2 minute, dupa care adaugati pricomigdalele faramitate, faina, amidonul si praful de copt, cernute.

Turnati aluatul in forma pregatita si nivelati. Puneti blatul la copt pentru 25-30 de minute. Lasati apoi blatul sa se raceasca in forma. Scoateti-l din forma si taiati-l pe jumatate (veti obtine doua blaturi egale).

Insiropati-le cu lichior sau suc de mere, dupa cum se cere ☐

Crema de nectarine:

Amestecati cele doua nectarine, taiate in cubulete, cu zahar si suc de lamaie. Lasati deoparte.

Inmuiati gelatina in apa rece. Foitele, in multa apa rece iar granulele doar in 100 ml apa rece. Ambele, pentru cca. 5 minute.

Scurgeti apa de pe foite si topiti-le la microunde. Nu lasati gelatina sa clocoteasca fiindca isi pierde calitatile de inchegare, ci doar pana cand se lichefiaza. Cea granule se pune la topit asa cum e, nu o mai scurgeti de apa.

Lasati cca. 1 minut sa se racoreasca si apoi amestecati-o cu piureul de nectarine (cele 3 nectarine pe care le-am mentionat mai sus, la ingrediente).

Puneti la rece pentru cca. 5 minute. Bateti frisca si adaugati-o peste piureul de nectarine cu gelatina. Adaugati si cubuletele de nectarine cu zahar si suc de lamaie si amestecati totul foarte bine.

Asamblare:

Asezati unul dintre blaturi pe un platou si asezati in jurul lui

inelul de tort detasabil al formei. Daca nu aveti asa ceva, asezati doar blatul inapoi in forma. Adaugati crema si nivelati.

Acoperiti cu celalalt blat si apasati usor, sa intre putin in crema. Puneti tortul la frigider pentru cca. 4 ore.

Va arata cam asa ☐



Procedeu jeleu de nectarine: decojiti cele 2 nectarine si treceti-le prin sita; adaugati zaharul vanilat si sucul de lamaie si amestecati bine. Puneti piureul la congelator timp de aprox. 20 minute.

Ornare:

Bateti bine frisca impreuna cu zaharul pudra si puneti deoparte 5-6 linguri frisca batuta. Ungeti tortul cu frisca si neteziti bine cu un cutit suprafata tortului.

Scoateti jeleul de nectarine din congelator si puneti-l intr-o punguta careia ii taiati foarte putin din varf. Desenati un gratar pe tort, cumva in felul asta ☐



Detaliu □



Puneti frisca pusa deoparte intr-un aparat de spritat (sau tot o punguta) si faceti mici floricele. Asezati deasupra acestora cate o pricomigdala:



Ornati marginile tortului cu pricomigdalele zdrobite...si feliatii rapid tortul, nu mai stati pe ganduri :D!!!!!!!



E cel mai savuros tort cu fructe pe care l-am mancat!!!!



Aici e langa deliciosul **tort de ciocolata cu alune:**



Laura Sava