

Tort aniversar cu mere si sos caramel



Tort aniversar cu mere si sos caramel!!

Au trecut atatia ani peste noi, dar au adus cu ei atata bucurie! Adolescenta cu plete si bocanci negri care citea Cioran, asculta Sepultura si nu credea in fericire, s-a transformat intr-o femeie implinita, cu gura mai mereu pana la urechi...si cu o pofta maaare de gatit (pe mine ma portretizam, ati dedus asta cu siguranta ☺)

Acum trei zile, eu si Cipi meu drag am sarbatorit 15 ani de casnicie si pentru ca Cipi adora **deserturile cu mere**, si in aceeasi masura si caramelul, i-am pregatit un tort special, un tort aniversar cu mere si sos caramel.

Un tort delicios, pe care l-am descoperit pe blogul unei fete super faine: **Life, Love and Sugar**. Mii de multumiri, Lindsay, pentru ca datorita tie am reusit sa-i fac o surpriza minunata sotului meu!!!

Sper sa il incercati si voi, prieteni dragi! Nu va lasati intimidati de lungimea postarii mele, tortul chiar nu se face greu, e doar mult de scris la el :))

E mult mai bun servit la temperatura camerei si nu imediat ce-l scoateti din frigider iar blatul e atat de bun, incat il puteti folosi separat, ca prajitura.

Ingrediente:

Blat pufos de mere:

- 200 g unt
- 180 g zahar brun
- 2 oua mari
- 180 g faina
- 1 lingurita rasa scortisoara pudra
- un praf de sare
- 1 lingurita rasa praf de copt
- un varf de cutit bicarbonat de sodiu alimentar
- 1 mar (130-150 g)
- 1 lingura de zeama de lamaie

Pentru sosul caramel:

- 100 g unt
- 180 g zahar brun
- 80 ml smantana pentru frisca

Crema de branza si caramel:

- 600 g crema de branza (Philadelphia)
- 100 g zahar pudra vanilat
- trei sferturi din sosul caramel de mai sus
- 1 lingurita scortisoara
- un praf nucsoara (optional)
- 120 ml smantana pentru frisca

Pentru merele caramelizate:

- 2 mere potrivite
- 2 linguri zeama lamaie
- 1 lingurita scortisoara pudra
- 4 linguri zahar brun
- 1 lingura plina cu unt

Decor:

- 100-150 ml smantana pentru frisca
- 1 lingura zahar pudra vanilat
- 1 lingurita rasa scortisoara pudra
- sfertul de sos caramel ramas
- 100 g ciocolata cu caramel sau caramele tocate

Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Înainte de toate, pregătiti-va toate ingredientele: scoateti untul din frigider cu o ora, doua înainte de a va apuca de treaba. Dacă vreti, îl puteti „dezmorti” ușor în cuptorul cu microunde.

Decojiti și taiati marul în bucatele mici. Stropiti-le cu o lingura de zeama de lamaie, ca să nu se innegreasca.

Încingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati o forma de tort cu diam. de 26 cm cu hartie de copt.

Sosul caramel:

Faceti caramelul, pentru a avea timp să se raceasca. Topiti untul într-o cratita; adaugati zaharul brun și smantana (sa fie cat mai grasa) și amestecati întruna, la foc domol.

Țineti pe foc 3 minute, nu mai mult, și apoi dati deoparte.

Preparare blat:

În acest timp, pregătiti blatul: într-un bol incapator, amestecati untul moale cu zaharul. Mixati cateva secunde la putere mare.

Adaugati ouale, unul dupa altul, si amestecati totul foarte bine.

Separat, intr-un alt bol, mai mic, amestecati ingredientele uscate: faina, praful de sare, scortisoara, praful de copt si bicarbonatul.

Cerneti-le deasupra bolului mare si amestecati. Adaugati bucatelele de mere si amestecati cu o spatula sau lingura de lemn.

Turnati aluatul in forma pregatita, nivelati-l si puneti-l la copt pentru cca. 20 de minute. Scoateti apoi blatul la racit.

Crema de branza cu caramel:

Amestecati crema de branza cu zaharul pudra cu ajutorul unui mixer sau cu telul; adaugati trei sferturi din sosul caramel si amestecati bine.

Bateti frisca, nu foarte tare, si incorporati-o cremei de branza si caramel. Adaugati mirodeniile.

Turnati crema caramel peste blatul din forma si nivelati. Puneti tortul la frigider pentru minim 3-4 ore.

Mere caramelizate:

Pregatiti merele caramelizate: decojiti merele si taiati-le in felii subtiri (sa nu fie prea lungi). Puneti-le intr-o oala mica si turnati zeama de lamaie peste ele; adaugati zaharul si scortisoara si amestecati.

Puneti untul si lasati la foc mic pentru cca. 10 minute. Amestecati des. Mai ales in ultimele minute. Lasati-le apoi la racit.

Finalizare tort:

Scoateti tortul din frigider si asezati feliile de mere deasupra tortului. Eu le-am pus mai mult in centru si mi-a fost greu sa feliez tortul, fiindca tot alunecau sub lama cutitului □ Desigur, le puteti da putin la o parte cu varful cutitului pana feliat, dupa care le asezati inapoi, unde erau.

Turnati caramelul ramas pe marginile tortului.

Puneti ciocolata sau caramelele in congelator pentru 10 minute.

Bateti frisca cu zaharul tos pana se intareste. Ornati marginile tortului cu rozete de frisca; pudrati-le cu scortisoara.

Scoateti din congelator ciocolata sau caramelele si tocati-le marunt cu un cutit. Se vor toca mai usor, asa, pe jumatate inghetate □

Poze facute in graba, pe coridor:





Laura Sava



Poze facute, tot in graba ☹ , afara, cand am vazut ca a iesit soarele!!!!!!!



Laura Sava



Laura Sava



A fost fantastic!!!