

Tort Broscuta testoasa

[shashin type="photo" id="15042" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Tort Broscuta testoasa: un tort pentru cei mici!!

Cand mi-am propus sa fac un tort broscuta, nu m-am gandit o clipa ca vor fi doua ☐ ...una mai mare, mama, si una mai mica, copilul ☐ Cea mica e facuta in intregime dupa reteta asta: **Rulada cu kiwi**, iar cea mare e facuta din 2 rulade, umplute cu gem de caise si mousse de kiwi.

Umpluturile pot fi diverse, puteti folosi reteta asta: **Rulada cu gem de capsuni**, cu tot cu umplutura, daca nu va place kiwi.

Eu le-am facut asa, pentru a imita cat mai bine o broasca testoasa, adica cu „invelisul” verzui :))

Ingrediente pentru 1 broscuta ☐

- 2 rulade
- mousse de kiwi sau crema de vanilie
- piscoturi

Mod de preparare:

Se coc ruladele, dupa retetele de mai sus. Se ung cu gem si se ruleaza pe lung.

Se prepara crema de vanilie, in care puteti adauga capsuni taiate bucatele (adaugati si 2 foite de gelatina sau jumatate de plic) sau mousse-ul de kiwi, dupa cum urmeaza ☐

Mousse de kiwi:

- 450 g frisca lichida indulcita
- 375 g pulpa de kiwi
- 30 g zahar
- 5 g amidon de cartofi
- 12 g gelatina

Preparare spuma de kiwi:

Kiwi-ul curatat, l-am dat prin blender, apoi l-am amestecat cu zaharul si pus la foc, pana ce a inceput sa fiarba (chestia asta se face ca sa omoare enzimele din kiwi, care altfel n-ar lasa gelatina

sa se intareasca).

Amidonul se dizolva cu o lingura de apa rece si se adauga peste kiwi. Se aduce la fiert apoi se lasa sa se raceasca putin. Intre timp gelatina se inmoaie cu apa rece 10-15 min., apoi se dizolva la bain-marie, si se adauga la purée-ul de kiwi caldut.

Frisca se bate (se adauga vreo 4 linguri de zahar pudra daca folositi smantana pentru frisca neindulcita), apoi se adauga 2-3 linguri peste kiwi si se amesteca usor.

Se adauga si restul de frisca, omogenizand delicat si rezulta mousse-ul de kiwi ☐

In continuare am tapetat o forma rotunda cu film alimentar, apoi am taiat rulada unsa complet cu gem, in felii si am inceput sa imbrac forma in felii pornind din centru.

Am turnat crema de vanilie apoi am asezat un rand de piscoturi (cine doreste poate sa faca un blat micut, pe care sa-l aseze, peste crema, ca un capacdar eu nu am mai avut timp sa-l fac).

Am insiropat piscoturile cu putin sirop de capsuni, apoi am sigilat cu folie si am pus tortul la frigider peste noapte ca sa se intepeneasca umplutura.

Asamblare tort:

Am rasturnat carapacea pe tava, iar din jumatatea de rulada ramasa, umpluta cu crema alba, am taiat 4 felii pe care le-am crestata si i-am facut labutele, apoi dintr-o felie mai groasa a rezultat capul testoasei.



Ruladele pregatite:



Puteti face ruladele si dupa reteta asta: din 4 oua, 4 linguri zahar, 4 linguri faina, zahar vanilat.

Albusurile batute spuma, apoi adaugat zaharul in ploaie si mixat, galbenusurile amestecate cu vanilia si apoi puse cate o lingura, peste albusuri si amestecat usor (cu lingura de lemn). nLa urma am adaugat faina.

Am turnat compositia in tava (26x39 cm) tapetata cu hartie de copt, si am pus-o in cuptorul preincalzit, la 175 grade C, timp de 10 min.

Dupa ce s-a copt, rasturnata pe prosopul ud si stors bine, rulata

calda, apoi le-am uns una din ele cu gem (de smochine amestecat cu marmelada de prune,ca altceva nu aveam in casa).

Iar cealalta am uns-o jumătate cu amestecul de gem,iar cealalta jumătate cu o crema alba facuta din crema branza Philadelphia,amestecata cu zahar pudra si putina smantana. Amandoua le-am rulat pe lungime.

Iar aici „carapacele” gata :))





Aici sint amandoua la plimbare ☐



Bogdi a fost in culmea fericirii, pe aia mica nici nu m-a lasat s-o tai ☐

De gust, ce sa mai zic...mousse-ul de kiwi e atat de bun si in combinatie cu rulada unsa cu gem de caise, a fost mai mult decat delicios!!!

Te pupam, Dana, pentru broscuta ☐

Reteta preluata de la **Daneza**