

Tort caramel



Daca o sa va spun ca am acest Tort Caramel de mai mult de un deceniu, o sa ma certati. Pe buna dreptate :D, fiindca nu vi l-am aratat mai devreme, asa ca o sa ma prefac ca de-abia acum am descoperit reteta :))) Si totusi nu pot, fiindca tot creditul ii revine soacrei mele, lui "buni Nuti", careia trebuie sa-i multumesc pentru minunatia asta de reteta. Pentru asta si pentru multe altele, pe care le-am adunat zilele astea (am acum un teanc de retete vechi si absolut naucitoare pe care, bineinteles, le voi impartasi cu voi !!!). Doua dintre ele se afla deja aici: [Prajitura rapida cu branza dulce](#) si [Napolitane cu dulceata de lapte](#), amandoua la loc de cinste printre alte retete "de inceput" de pe blog, grozave tare dar nasol ilustrate ☐ (cum, de altfel, sint toate inceputurile). Buuun, si-acum ca mi s-a spulberat si norul de cenusa de pe cap, sa trecem la treaba :))

Ingrediente:

– 1 blat cu nuca, de [pandispan](#)

Pentru crema nr. 1:

– 3 oua

– 100 g zahar

– 180 g unt

Pentru crema nr. 2:

- 150 g zahar
- 2 maini de nuci, taiate nu foarte marunt

Pentru siropul de zahar ars:

- 2, 3 linguri zahar
- 1 pahar apa (250 ml)

Strat intermediar:

- 200 g smantana dulce pentru frisca (neindulcita)

Mod de preparare:

Treaba merge foarte rapid, veti vedea ☐

Se coace un blat, de tip pandispan (v-am pus link mai sus)



Se taie pe jumatate si se insiropeaza cu siropul de zahar ars, facut din 2, 3 linguri de zahar, pe care il lasati la caramelizat (atentie sa nu se inegreasca, caci atunci devine amar) si pe care-l "stingeti" cu un pahar de apa (tineti pe foc pana cand se topeste caramelul)



La etapa cu crema, din pacate, nu am nici o poza demonstrativa pentru ca eram "home alone" si mi-ar fi fost imposibil sa fac si poze, si-n acelasi timp sa ma lupt si cu doua feluri de creme :))) Crema 1 se face in felul urmator: se pun intr-o oala zaharul, ouale intregi si untul si se amesteca, pe foc mic, pana cand intreaga compositie se ingroasa.

Pentru crema 2, se ard, intr-o oala separata, cele 150 de grame zahar (tot asa ca si la siropul de zahar ars, fara sa se innegreasca) si cand e fluid se toarna incet, putin cate putin, peste prima crema, peste crema de oua, care trebuie sa fie in fierbere.

Din cauza asta n-am putut sa imortalizez momentul, ma intelegeti acum, nu?! :)))

Procedeuul nu trebuie sa va sperie, nu exista pericolul ca (scuzati cacofonia :D) caramelul sa sara sau si sa va ardeti, tot ce veti vedea va fi compositia de oua, "bolborosind" entuziasmata.

Se amesteca totul bine si se trage de pe foc.

Nuca macinata (nu foarte marunt, cum va spuneam mai sus) se adauga si ea compositiei fierbinti, amestecandu-se, din nou, foarte bine.

Asa arata la final, crema, usor racorita:



Se pun deoparte 2-3 linguri din crema pentru decor iar restul de crema se pune calda pe blatul insiropat.
Se bate, nu foarte tare, frisca; se adauga jumatate din cantitatea de frisca si se niveleaza:



Se aseaza celalalt blat deasupra:



Se întinde restul de frisca deasupra blatului și se nivelează:



Crema pusă deoparte se amestecă cu nuci măcinate până când se formează mici bulgări de compoziție (pe-asta am inventat-o eu fiindcă habar n-aveam cum să ornez tortul :D)



Se decorează, asadar, tortul:



Se serveste, cu pofta maxima!!!!!!! :))



...multime de poze, cu detalii, sectiuni, etc., menite sa va convinga sa-l incercati ☐





<http://savalaura.blogspot.com>



<http://savalaura.blogspot.com>



<http://savalaura.blogspot.com>



Ca sa va dati seama cat e de bun, am sa va spun (daca nu ati observat deja) ca nici macar nu mi-am dat seama ca nu l-am asezat pe platoul de servit, asa cum fac de obicei.

P.S. Aceeasi crema o puteti folosi ca umplutura pentru foile de napolitana din comert. Va zic, e nebunie!!!

P.P.S. E bine de stiut ca e un tort duuulce, poate pentru unii prea dulce, asa ca, daca nu sinteti prieteni cu zaharul in exces, va sfatuiesc sa mai "taiati" din zaharul de la crema de oua si de ce nu, chiar si din cel de la zaharul ars.