

# Tort cu bezea de coacaze rosii



Tort cu bezea de coacaze rosii: un tort aromat si plin de culoare ☐

Dragii mei, de cativa ani incoace ne bucuram de tufele noastre de coacaz (avem si coacaze rosii si negre) ca de niste mici bijuterii ale naturii. Ceea ce si sunt, niste mici bijuterii dulci-acrisoare, pline de sanatate si aroma.

Am pe blog destule **deserturi cu coacaze** dar acum am vrut sa fac ceva rapid si bun, un tort mai deosebit, dar nu intimidant pentru „bucatarii” incepatori, ci ceva ce ar putea sa faca oricine.

Am creat astfel acest **tort cu fructe** si bezea, o combinatie extraordinar de reusita intre blatul savuros si „crema” nu foarte dulce, dar nici excesiv de acra ☐

## **Ingrediente:**

### **Pentru blat:**

- 125 g unt
- 150 g zahar
- 3 galbenusuri (oua mari)
- un praf de sare
- 180 g faina
- o lingurita praf de copt
- 100 ml lapte batut (sau iaurt)

### **Bezea de coacaze rosii:**

- 3 albusuri (oua mari)
- 150 g zahar
- 300 g coacaze rosii

### **Poze coacaze rosii:**

Inainte de toate, trebuie sa ma laud cu coacazele noastre rosii (vi le aduc si pe alea negre, in curand ☐ )



*Laura Sava*



### **Mod de preparare:**

Se incalzeste cuptorul la 175 grade C (foc potrivit). Se tapeteaza o forma de tort (26 cm) cu hartie de copt. Se separa ouale.

#### **Preparare blat:**

Se bate untul (moale, scos din timp din frigider) cu zaharul cca. 1 minut. Se adauga galbenusurile, rand pe rand, amestecand putin dupa fiecare. Puteti folosi mixerul, la o treapta mai joasa.

In continuare, se amesteca faina cu praful de copt si se cern deasupra amestecului. Se toarna laptele batut si se amesteca bine.

Aluatul se rastoarna in tava, se niveleaza si se pune in cuptor pentru 15 minute. Cu 5 minute inainte de a scoate blatul din cuptor, se pregateste bezeaua cu fructe.

#### **Bezea de coacaze rosii:**

Se pun albusurile intr-un bol incapator, curat si perfect uscat, si

se bat puțin cu praful de sare (cat luati cu trei degete) pana se spumeaza. Se adauga apoi zaharul, in 3 transe, batand bine cu mixerul.

Nu adaugati o alta tura de zahar pana cand nu s-a topit cea de dinainte!

La final, zaharul nu trebuie sa se mai simta iar bezeaua trebuie sa stea nemiscata daca intoarceti vasul cu fundul in sus ☐

Se amesteca apoi, usor, cu o spatula sau lingura de lemn, bezeaua tare cu coacazele spalate si sterse (le puteti pune pe un servetel de hartie, ca sa absoarba umezeala).

### **Finalizare tort:**

Cand blatul e gata, se scoate din cuptor si se aseaza deasupra lui, cat mai uniform, bezeaua de coacaze. Se trag din beza „fire” cu dosul unei linguri, ca sa arate ca niste turturi.

Tortul se pune din nou la copt pentru inca 15 minute. Spuma de beza se va intari si va deveni maronie.

Tortul nu se scoate din cuptor, si se lasa sa se raceasca lent in cuptor. Se pune o lingura de lemn in usa cuptorului, ca la **bezele** (tot aici veti gasi multe sfaturi utile pentru a obtine o beza reusita).

Cand s-a racit complet, se pune in frigider si se serveste...cand vi se face pofta ☐

Asa arata gata:



*Laura Sava*



*Laura Sava*



E absolut delicios, va invitam cu drag la o felie!!!!



*Laura Sava*



*Laura Sava*



*Laura Sava*

Sfat: blatul e cam tare cand scoateti tortul din frigider, asa ca va sfatuiesc, ca inainte de a-l servi, sa il lasati la temperatura camerei minim 15 minute.