

Tort cu blat de cocos si crema de vanilie-Call of Duty

[shashin type="photo" id="17682" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

A sosit din nou toamna si, odata cu ea, cel mai asteptat moment al anului, ziua lui Bogdi. Planuita cu mari emotii inca din vara si sarbatorita (galagios ☹) chiar in ziua in care-a picat: vineri, zi de scoala. Nu am avut un soare arzator care sa ne impinga afara, cum am avut in anii trecuti, dar am avut niste copii veseli si-un coridor luuung, pe care au fugit fara oprire :))

Tema petrecerii de anul acesta a fost „Call of Duty” (veti vedea multe pistoale Nerf si tactici de lupta in postarea asta ☹), iar tortul a trebuit neaparat sa contina crema de la **crempita** si-un blat cu nuca de cocos. S-a nascut astfel minunatul tort cu blat de cocos si crema de vanilie, o combinatie neamaipomenit de gustoasa, extrem savurata si apreciata de totii copiii. La partea cu decoratul tortului, am fost din nou un epic fail, dar, ca de obicei, n-a prea contat asta. Bogdi a fost fericit, si noi la fel!!!

In rest, nu am facut nimic, am comandat pizza si mi-am baut in tihna cafeaua :)))

La multi ani, frumosule, ai 11 ani, sa te bucuri de fiecare secunda din viata ta de scolar de clasa a V-a!!!

Ingrediente:

Blat de cocos:

- 8 oua mari
- 200 g zahar
- 100 g fulgi de nuca de cocos

- 100 g faina
- 100 g amidon
- 1 lingura praf de copt
- 100 g unt topit

Sirop:

- 150 ml lapte
- 1 lingura zahar vanilat (pudra)

Crema de vanilie:

- 900 ml lapte
- 1 pastaie de vanilie
- 5 oua
- 150 g zahar
- 50 g amidon
- 100 g unt

Ganache de ciocolata alba:

- 400 g ciocolata alba
- 400 ml smantana dulce pentru frisca
- 6 foite gelatina sau 1 plic gelatina granule (10 g)

Glazura tort:

- 400 g branza mascarpone

– 100 g zahar pudra (vanilat)

Mod de preparare:

Incepem cu crema de vanilie, deoarece trebuie sa stea minim o ora (la racit). Astfel, se pune laptele la fiert impreuna cu vanilia: se taie pastaia de vanilie cu un cutit ascutit, pe lungime, si se razuieste miezul (semintele negre). Se adauga si semintele si pastaia in lapte. Cand laptele clocoteste, se stinge focul si se da deoparte. Se lasa sa se infuzeze minim o ora, cu capac (ideal ar fi sa stea cateva ore).

In acest timp, se pregateste blatul: se incinge cuptorul la 170 grade C (foc domol). Se tapeteaza cu hartie de copt o forma de tort cu diametrul de 26 cm. Se separa ouale; albusurile se bat intr-un castron curat si uscat (de preferinta, de sticla) cu 100 g zahar, pana se spumeaza. Galbenusurile se bat cu restul de zahar (100g) si un praf de sare cca. 2-3 minute. Se amesteca faina cu praful de copt si amidonul (se poate inlocui tot cu faina) si se cern impreuna. Se rastoarna apoi peste galbenusurile batute si se amesteca usor. Se adauga si nuca de cocos si se amesteca pana la incorporare. Se adauga spuma de albus in 3 reprize, cu miscari usoare, de sus in jos. La sfarsit, se toarna untul topit (il topiti din timp, ca sa aiba timp sa se raceasca) si se amesteca usor cu o spatula. Compozitia pentru blat se toarna in forma pregatita si se pune in cuptorul incins. Se lasa cca. 30 de minute la copt (faceti testul cu scobitoarea), dupa care se scoate si se lasa la racit.

Se continua prepararea cremei de vanilie: se separa ouale; albusurile se bat cu zaharul, cu mixerul, pana se obtine o spuma tare, ca la bezea. Se adauga galbenusurile si se amesteca usor, cu o spatula sau lingura de lemn, cu miscari de jos in sus, iar la final se adauga amidonul. Se incorporeaza cu grija. Se pune din nou laptele la fiert. Se scoate pastaia de vanilie, se spala si se pune intr-un borcanel cu cateva linguri bune de zahar. In felul asta, veti avea zahar vanilat pentru o viitoare crema de vanilie. Cand laptele incepe sa clocoteasca, se da focul la minim si se adauga crema de oua, in fir subtire, amestecand intruna. Crema se va ingrosa in scurt timp, asa ca aveti grija sa amestecati bine, ca

sa nu se prinda. Se ia apoi de pe foc si se pune untul, taiat in cuburi. Se amesteca energic pana se absoarbe. Crema se lasa la racorit.

Se pregateste ganache-ul de ciocolata alba: se inmoaie gelatina in apa rece; cea foite se pune in multa apa, iar cea granule, din plic, se pune in 150-200 ml apa. Se lasa sa se „umfle” aproximativ 10 minute, timp in care se pune pe foc smantana dulce impreuna cu ciocolata alba, rupta in bucatele. Se amesteca pana se topeste si se da deoparte. Daca aveti foite de gelatina, scurgeti-le de apa si puneti-le in crema fierbinte de ciocolata. Amestecati energic. Daca aveti granule, nu le mai scurgeti ci le topiti (cateva secunde) la foc mic sau la microunde. Turnati in crema si amestecati bine. Crema se finalizeaza amestecand crema de vanilie cu crema de ciocolata. Aceasta se pune la frigider cca. 20 de minute, timp in care se pregateste blatul si siropul rece.

Siropul rece se prepara amestecand laptele cu zaharul vanilat. Nu am vrut sa insiropez prea tare blaturile, ca sa se simta textura data de nuca de cocos, dar voi, daca vreti, puteti pune mai mult lapte.

Blatul se taie transversal, in trei. Puneti deoparte cel mai neted blat, el va ajunge sus, la decorare □ Asezati un blat in forma de tort, insiropati-l usor si inchideti inelul detasabil. Scoateti crema din frigider si turnati o parte deasupra blatului din forma. Asezati cel de-al doilea blat, insiropati usor si acoperiti cu inca o parte de crema. Puneti deasupra blatul pus deoparte si apasati usor. Insiropati-l si pe acesta cu restul de sirop si acoperiti-l cu restul de crema (ultimul strat sa aiba mai putina crema). Lasati tortul la frigider minim 3-4 ore, desi recomandarea mea este sa il lasati peste noapte.

Inainte de a fi servit, se acopera in intregime cu glazura de mascarpone (se amesteca branza cu zaharul cu mixerul cateva secunde). Eu am colorat-o putin, ca sa semene cu un echipament militar, de camuflaj. Pe sniper l-am cam ciuntit □ , dar n-a observat nimeni...

Tortul a fost grozav!!! Si intreaga zi la fel. Iata cum ne-am distrat:

[shashin type="photo" id="17683,17686,17687" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

[shashin type="photo" id="17685,17684" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

[shashin type="photo" id="17688" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

[shashin type="photo" id="17690,17691,17692,17689" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Sper sa il incercati si voi!!! Blatul e atat de bun, incat il puteti folosi ca blat de tort, cu o alta crema (de ciocolata, etc.) sau sub forma de prajitura.

Dar si crema de vanilie e minunata!!!

Va pupam!!!!