

Tort cu blat de nuca si crema de ness



Tort cu blat de nuca si crema de ness, acesta este tortul pe care i l-am facut lui Cipi (poate mie mai mult, ca adoor cafeaua! ☺) de aniversarea casatoriei noastre, astazi, in 7 octombrie, cand implinim 24 de ani de cand suntem sot si sotie ☺

E varianta usor modificata a celebrei **prajituri Brath**, pe care, iata, am reusit sa o transform in tort! Am „prelucrat” si ouale, de data asta, pentru a obtine o crema si mai fina si am lasat blatul mai aerat. Ne-am bucurat cu totii, unii de altii, si impreuna, de gustul lui minunat!

Iar afara a fost atat de bine, cald si senin, cum a fost si in urma cu muuulti ani, cand ne-am promis, eu si Cipi, sa ne iubim vesnic. Asa sa ne ajute Dumnezeu!

Ingrediente:

Blat de nuca:

- 6 oua
- 150 g zahar
- un praf de sare
- 120 g nuci macinate
- 50 g faina
- o lingurita praf de copt

Crema de ness:

- 3 galbenusuri
- 160 g zahar
- 15 g ness, granule (cca. 5 linguri)
- 70 ml lapte
- 200 g unt
- 70 g nuci macinate

Glazura de ciocolata:

- 150-200 g ciocolata cu lapte si alune

Sfat: cu cele 3 albusuri ramase de la crema puteti face o portie de **bezele**, cu care puteti orna tortul. Sau le puteti, pur si simplu, savura asa cum sunt! O alta idee grozava ar fi sa folositi alune in loc de nuci! Ori la blat, ori in crema. Fiti inventivi :))

Buchetul meu, supeerb, de flori de la Cipi si Bogdi, iubirii mei, tinut de mami a mea draga, la pozat ☐ ...afara, unde am mai gasit un „strop” de soare:



Laura
Sava

Si, bineinteles, cum fac intotdeauna: va ofer o felie din **tortul nostru aniversar**, din toata inima!!!



Laura
Sava

Mod de preparare:

Tapetati baza unei forme de copt cu diametrul de 26 cm (cu inel detasabil, de preferat) cu hartie de copt. Setati cuptorul la 175 grade C (foc potrivit). Scoateti untul din frigider, pentru ca avem nevoie sa fie la temperatura camerei.

Incepeti cu blatul: bateti ouale, intregi, cu praful de sare (cat luati cu trei degete) la robot sau cu mixerul, timp de cateva secunde. Adaugati zaharul si continuati sa bateti pana cand obtineti o compozitie spumoasa (3-4 minute).

Intr-un bol, amestecati faina cu nuca macinata si praful de copt; adaugati apoi amestecul uscat peste compozitia de oua si amestecati cu grija pana se incorporeaza. Turnati aluatul rezultat in forma pregatita, nivelati usor si lasati la copt pentru cca. 30 de minute.

Lasati blatul sa se raceasca bine in forma, dupa care treceti cu lama unui cutit pe marginea forme si rasturnati blatul pe un platou (indepartati hartia de copt).

Pentru crema, bateti galbenusurile cu zaharul pana cand compozitia se deschide la culoare (vreo 2 minute). Puneti apoi nessul si laptele pe foc si amestecati pana cand granulele de ness se dizolva. Turnati acum compozitia spumoasa de galbenusuri peste laptele fierbinte cu ness si lasati pe foc, la foc foarte mic, pana cand se topeste zaharul. Aveti grija sa nu se prinda, amestecati intruna!!!

Separat, bateti putin untul si turnati cate un pic din crema de ness racorita, cu robotul pornit (sau mixerul). Adaugati nucile macinate (le puteti praji putin la cuptor, intregi). La final, veti obtine o crema fina, satinata...si extrem de apetisanta ☺ , pe care o veti intinde peste blatul racit, cat mai uniform.

Glazura de ciocolata intregeste acest tort special pe care l-am facut cu gandul la noi, dupa atatia ani de cand suntem impreuna, ca sot si sotie. La muuulti ani, Cipi drag, langa mine si Bogdi!!! Sa ne fii mereu alaturi, cum iti suntem si noi tie!

Practic, tot ce trebuie sa faceti este sa topiti ciocolata si sa o

turnati deasupra cremei de cafea. La sfarsit, va arata asa:



In realitate, crema a fost si mai intensa iar de gust sa nu mai vorbim! :))



Sper sa il incercati si voi si sa va placa!!!