

# Tort cu coacaze rosii si crema de iaurt



Daaa, acest micut tort cu coacaze rosii si crema de iaurt ne-a inseninat ziua!!!! Prietenii mei de pe **facebook** isi amintesc cu siguranta de tufa cu coacaze (pe-atunci, deloc rosii ☹), pe care am surprins-o in poze pe la inceputul lunii mai, si care acum s-a facut tare frumoasa.

...si cum rafalele astea de ploaie (interminabila!!!!!!!!!!!!!!) imi amenintau serios micutele fructe, le-am cules repede si le-am folosit pentru a da savoare acestui tort cu blat, aproape de bezea ☹, pe care eu l-am copt intr-o forma cu diametru de 18 cm. (cea mai mica forma a mea).

Asta din cauza ca nu aveam foarte multe coacaze...coapte...

Asa ca voi, daca aveti fructe destule, nu neaparat coacaze ci orice alte fructe de sezon, puteti coace tortul intr-o forma cu diam. de

26 cm. Dar va trebui sa dublati ingredientele!!!

Blatul este minunat si se impaca de minune cu crema usoara de iaurt. Si cu fructele ☐

## **Ingrediente:**

### **Pentru blat:**

- 4 albusuri
- un praf de sare
- 1/2 lingurita esenta de vanilie
- 100 g zahar
- 50 g faina

### **Pentru crema:**

- 100-150 g coacaze rosii sau alte fructe de sezon (capsuni, afine, zmeura)
- 150 g iaurt gras (grecesc)
- o lingura zahar pudra, vanilat

Iata micuta mea tufa de coacaz, pe la inceputul lui mai:



Si acum □



*Laura Sava*



Sfat: Daca vreti, puteti adauga in crema de iaurt 200 g branza dulce de vaca sau mascarpone. Daca aveti puiuti mofturosi sau taman acum le pica dintisorii ☐ , va sfatuiesc sa treceti coacazele (daca le folositi) prin sita sau sa le macinati cat mai fin cu mixerul de mana (eu asa am facut).

In cazul asta, va trebui sa amestecati pasta de fructe cu iaurtul si sa umpleti tortul cu crema rezultata. Va arata la fel de bine, iar samburii nu ii vor necaji pe cei mici, si vor papa cu pofta ☐



## **Mod de preparare:**

Preincalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Bateti spuma albusurile, intr-un bol incapator si uscat (de preferat din sticla). Adaugati sare si esenta de vanilie. Continuati sa bateti si incorporati zaharul, cate 2 linguri odata, pana cand amestecul devine lucios dupa fiecare priza.

Cu miscari delicate, de jos in sus, incorporati faina, cernuta, si distribuiti compozitia in forma de copt (diametru de 18-20 cm.), tapetata cu hartie de copt sau unsa cu unt si presarata cu faina.

Dati la cuptor timp de aprox. 20 de minute si apoi lasati sa se raceasca. Blatul va face o mica burtica ☐



...pe care o veti umple cu urmatoarea crema: amestecati iaurtul cu zaharul pudra; umpleti apoi blatul cu crema de iaurt:



Presarati fructele. Eu, coacazele ☐



...si serviti!!!!!! Cu pofta, clar ☐



Fooarte bun!!!!

Alte idei delicioase cu aceste fructe minunate gasiti aici: **Retete cu coacaze**