

Tort cu crema de branza dulce



Tort cu crema de branza dulce!!

Dragii mei, astazi aveam pregatita pentru voi o postare speciala, un tort deosebit de revelion, la care v-as fi atasat cele mai din inima urari dar planurile mele au fost date, din nou, peste cap!

...de catre Bogdi meu scump, care si-a dorit un **tort cu branza dulce** si fructe ☐

Maine, deci, voi reveni, cu doar cateva ore inainte de finalul acestui an, cu dedicatia mea speciala si cu pupici de rigoare pentru ca mi-ati fost alaturi si la bine si la greu!

Eu sper ca si acest tort sa va insipre, si daca aveti timp sa il si preparati. Copiii vostri vor fi foooooarte incantati!!!!!!

Ingrediente:

Pentru blat:

- 125 g unt
- 100 g zahar pudra
- 3 oua
- 125 g faina
- 50 g ciocolata amaruie (minim 55% cacao)
- un pliculet zahar vanilat (bourbon 10 g)
- o lingurita praf de copt

Crema de branza dulce:

- 500 g branza dulce
- 50 g zahar pudra
- 2 pliculete zahar vanilat (bourbon)
- 200 ml smantana pentru frisca

Sirop de zahar:

- o cana apa
- o lingura zahar
- 1/2 fiola subtire esenta de rom

Pentru decor:

- 100 g ciocolata alba
- 100 g ciocolata cu lapte sau amaruie
- 2 linguri ulei
- 8 jumatati de caise sau piersici din compot

Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt o forma de tort cu diametrul de 24 cm. (forma poate fi unsa cu unt si presarata cu faina).

Preparare blat:

Se freaca untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, cu zaharul si cu zaharul vanilat.

Se separa ouale; se bat spuma albusurile cu un praf de sare. Galbenusurile se adauga pe rand in compozitia cu unt impreuna cu faina amestecata cu praf de copt (cernute dinainte).

Se toarna jumatate din compozitie in forma de copt. Compozitia ramasa se amesteca cu ciocolata topita pe baie de aburi sau la microunde si se toarna peste cea din forma, niveland-o cu grija cu dosul unei linguri, inmuiate din cand in cand in apa rece sau ulei.

Coacere blat:

Se da blatul la cuptor pentru cca. 25 de minute sau pana trece de testul scobitorii.

Dupa ce s-a copt si s-a racit, se scoate din forma si se aseaza pe un platou.

Insiropare:

Se inteapa cu un betisor de lemn si se insiropeaza cu un sirop rezultat din fierberea apei cu zahar timp de 5 minute, in care se toarna la sfarsit esenta de rom (lasati siropul sa se raceasca inainte de a insiropa blatul).

Preparare crema:

Se amesteca branza dulce, trecuta prin sita sau imblanzita un pic cu mixerul vertical □ (trebuie sa obtinem o compozitie spumoasa) cu zaharul si frisca lichida, batuta.

Se intinde apoi crema de branza peste blat, intr-un strat cat mai uniform.

Ornare tort:

Se topeste ciocolata alba cu o lingura de ulei pe baie de aburi sau la microunde si se toarna pe dosul formei de copt, tapetat cu hartie de copt.

Se da la frigider pentru 10 minute, apoi se scoate si se toarna ciocolata neagra topita cu cealalta lingura de ulei.

Se da din nou la frigider pentru inca 10 minute, dupa care se scoate si se taie in raze cu un cutit cu lama tinuta in foc sau in apa fierbinte de fiecare data (se sterge lama inainte de a taia) .

Veti obtine 8 bucati. Aici, la **cornurile moi**, aveti o mica demonstratie in sensul asta ☐

Se decoreaza tortul cu jumatatile de caise, peste care se aseaza razele de ciocolata si se da la rece pentru minim 1 ora.

A fost delicios!!!!



*Laura
Sava*



Farfură lui Bogdi ☐

Laura
Sava

