

Tort cu crema de branza si mandarine



Acest tort cu crema de branza si mandarine, proaspat si racoritor, a fost o minunata surpriza in ziua de dupa Revelion.

Am vazut artificiile cu o noapte inainte, impreuna cu Bogdi, langa Catedrala, si a fost absolut spectaculos...iar acasa ne-am mai delectat cu o portie □ , acest deliciu numindu-se de fapt: **Tort de artificii** cu crema de mandarine.

Se face foarte usor si e grozav de bun, asa ca sper sa-l incercati cat mai curand!!!!!!

Ingrediente:

Pentru blat:

- 25 g unt
- 2 oua
- 75 g zahar
- 75 g faina
- 1/2 lingurita praf de copt
- 1 1/2 lingura cacao

Crema de branza si mandarine:

- 6 foi gelatina sau 1 pliculet gelatina granule (10 g)
- 2 cutii compot de mandarine de 312 g din care 175 g fruct (parte consistenta)
- 100 g zahar pudra (sau tos)
- un praf de scortisoara
- 4 linguri suc proaspat de mandarine sau portocale
- 500 g branza dulce de vaca
- 500 ml smantana pentru frisca
- 80 g zahar pudra vanilat
- 200 ml zeama de compot de mandarine sau suc proaspat de portocale
- 125 g piscoturi

Pentru ornat:

- 100 g ciocolata cu lapte
- 50 g **martipan**
- o lingura zahar pudra
- drajeuri rosii
- colorant alimentar rosu

La muuulti ani, dragilor!!!!



Laura Sava

Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit); tapetati o forma de 24 cm cu hartie de copt.

Blat:

Bateti ouale cu zaharul timp de 2, 3 minute. Cerneti deasupra faina amestecata cu praf de copt si cacao. Separat, topiti untul si inglobati-l (nu fierbinte, ci bine racorit). Turnati compozitia in forma pregatita si coaceti cca. 18 minute sau pana trece de testul scobitorii. Cand e gata, se scoate din cuptor si se lasa la racit.

Ungeti apoi o forma de cupola (un bol cu diam. asemanator) cu pensula de bucatarie, cu ulei (sau apa) si tapetati-o cu folie transparenta. Scurgeti mandarinele si pastrati sucul (ar trebui sa obtineti cca. 200 ml suc).

Crema:

Puneti foitele de gelatina in multa apa rece; gelatina granule o acoperiti doar cu 100 ml apa. In ambele cazuri, lasati gelatina la inmuiat cca. 5 minute. Scurgeti apoi foitele de gelatina si topiti-le la microunde sau la bain marie; gelatina granule nu se scurge de apa ci se topeste asa cum e.

In continuare, amestecati branza dulce, bine sfaramata (trecuta prin sita sau zdrobita cu mixerul vertical) cu sucul proaspat stors de mandarine sau portocale (4 linguri) si zaharul pudra.

Aaugati gelatina topita si frisca batuta cu zaharul pudra vanilat si amestecati bine. Mandarinele se taie in jumatate si se adauga cremei.

Piscoturile se insiropeaza cu zeama din compot si se aseaza in forma de cupola, alternand cu crema de branza si mandarine. La final, se aseaza blatul pe fundul cupolei, deasupra straturilor de crema si piscoturi, si se insiropeaza si el cu suc de mandarine. Se incrusteaza in crema (se apasa usor in crema). Se da tortul la frigider peste noapte.

Ornare:

A doua zi, se rastoarna cu grija pe platoul de servit si se indeparteaza folia. Se deseneaza raze scurte de ciocolata topita, alternand cu raze lungi. La capatul razelor scurte se aseaza drajeuri rosii.

Se framanta martipanul cu zahar pudra si se coloreaza in roz cu colorant alimentar. Se intinde o foaie si se decupeaza stele care se aseaza la capatul razelor lungi de ciocolata.

Cel mai delicios tort cu artificii din lume!!!!!! ☐







Laura Sava



Laura Sava

Laura
Sava



Pentru voi □



Laura Sava