

# Tort cu crema de iaurt si zmeura



Prietene dragi de pretutindeni, am intarziat un pic cu dedicatia mea dulce, dar ma consolez cu gandul ca va fi apreciata oricand. Chiar si acum, la o zi distanta de ziua noastra, a femeilor ☐ V-am adus un tort cu crema de iaurt si zmeura, un tort racoritor si aromat, usor ca o zi de primavara!

Si frumos, si delicat, ca voi toate!!! La multi ani, va pup dulce, sa fiti sanatoase, fericite si iubite vesnic!!!!!!

## Ingrediente:

### Pentru blat:

- 8 oua mari
- 8 linguri zahar

- 9 linguri faina
- 6 linguri nuca macinata
- 1 lingurita rasa praf de copt

### **Pentru crema:**

- 400 zmeura proaspata sau congelata
- 1 lingura zahar tos
- 500 g iaurt simplu sau de zmeura
- 4 linguri zahar pudra (vanilat)
- 500 ml smantana pentru frisca

### **Pentru sirop:**

- 250 ml apa
- 2, 3 linguri zahar
- cateva picaturi esenta de vanilie
- zeama de la fructe

### **Pentru ornat:**

- 100 ml smantana pentru frisca
- 50 g ciocolata alba
- 50 g ciocolata neagra

### **Mod de preparare:**

Pregatiri preliminare: se incalzeste cuptorul la 170 grade C (foc mediu). Se tapeteaza o forma cu diam. de 26 cm. cu hartie de copt.

Pentru blat, separati ouale: bateti albusurile spuma cu un praf de sare; adaugati apoi zaharul si amestecati in continuare (cu telul sau mixerul) pana nu se mai simte zaharul. Adaugati galbenusurile, pe rand, amestecand usor dupa fiecare.

Separat, amestecati faina cu praful de copt si cerneti-le impreuna. Incorporati in compozitia de oua cu ajutorul unei spatule sau linguri de lemn, cu miscari usoare, de jos in sus, ca la **pandispan**.

La final, adaugati nuca macinata (nu foarte fin) si amestecati usor.

In continuare, turnati aluatul in forma pregatita si dati la cuptor pentru cca. 30-35 minute, sau pana cand trece de testul scobitorii (infigeti o scobitoare in mijlocul blatului, si daca iese curata, blatul e gata).

Cand e gata, stingeti focul, dar lasati blatul in cuptor sa se raceasca bine, nu il scoateti imediat. Dupa aprox. 10 minute, il puteti scoate si lasa la racit.

Pentru crema, daca folositi zmeura congelata, decongelati zmeura. Amestecati-o apoi cu o lingura de zahar si lasati-o sa-si lase zeama cca. 10 minute, amestecand din cand in cand. Procedati la fel si cu cea proaspata.

Scurgeti-o apoi de zeama, printr-o sita deasa. Zeama se va folosi mai apoi la insiropat (nu apasati fructele pentru a obtine mai mult suc, deoarece sucul scurs va fi folosit mai mult pentru aroma). Maruntiti zmeura la blender sau zdrobiti-o cu o furculita. Amestecati-o apoi cu iaurt, zahar pudra si frisca batuta. Crema se tine la frigider.

La sfarsit, se prepara siropul de zahar, punand apa si zaharul la fiert pentru 2-3 minute. Se lasa la racit si se amesteca cu esenta de vanilie si cu zeama de la zmeura.

Asamblare: taiati tortul pe doua niveluri (se obtin 3 blaturi subtirele). Asezati unul dintre blaturi pe un platou, inchideti inelul detasabil al fomei si insiropati usor cu o pensula de bucatarie.

Puneti o parte de crema (impartiti crema dinainte in 3 parti egale), acoperiti cu cel de-al doilea blat, care, de asemenea, se insiropeaza si umpleti cu inca o parte de crema. Asezati ultimul blat, insiropati-l si acoperiti cu restul de crema. Nivelati suprafata, acoperiti cu folie transparenta si lasati tortul la frigider peste noapte. Neaparat peste noapte!!!

Pentru ornare, se bate frisca; se acopera marginile tortului si se formeaza o mica bordura la suprafata. Marginile se orneaza cu bombonele de zahar, iar mijlocul tortului cu ciocolata rasa sau taiata cu cutitul. In doua culori ☐

Pentru voi, cu maaaare drag!!!!!!





*Laura Sava*



*Laura Sava*

Racoritor si delicios!!!!!!

Sfat: Daca nu aveti un feliator de torturi, care sa va ajute sa obtineti blaturi cat mai subtiri si egale, si 3 daca se poate, nu va ingrijorati, tortul iese minunat si feliat pe jumatate. Impartiti crema in doua, si finalizati tortul avand doua blaturi si doua straturi de crema. Delicios oricum!!!!!!