

Tort cu crema de mac si jeleu de fructe de padure



Dragilor, asa cum multi dintre voi stiti, ziua lui Bogdi a trecut deja (in 25 septembrie) dar poate ceea ce nu stiati e faptul ca i-am facut un tort surpriza, acest tort cu crema de mac si jeleu de fructe de padure, absolut delicios, care sa il bucure si invioreze putin... Nu s-a simtit deloc bine saptamana asta si m-am gandit ca un tort proaspat, cu fructe si crema de branza, l-ar ajuta sa treaca mai usor peste zilele pe care el le-a simtit tare apasatoare. Din pacate, nici macar nu a gustat din el...dar sa nu credeti ca nu-i mai fac inca unul, mai ales ca la sfarsitul saptamanii asteia il vom sarbatori asa cum se cuvine, cu un tort Oreo si cu prietenii lui alaturi.

La multi ani, copil bun si frumos!!!! Te iubim la nesfarsit! Cosmic Dreamer, pentru tine! <3

Ingrediente:

Pentru blatul de ciocolata:

- 4 oua mari
- 80 g zahar
- 80 g ciocolata amaruie
- 2 linguri cu varf faina
- 3 linguri cacao
- 2 linguri lapte praf sau amidon
- 1 lingurita praf de copt

Pentru crema de lapte cu mac:

- 100 ml lapte
- 50-100 g seminte de mac
- 100 g zahar tos
- 6 foi gelatina
- zeama de la o lamaie
- 200 g branza de vaci cu smantana
- 250 g branza Philadelphia
- 400 ml smantana pentru frisca
- 100 g zahar pudra (vanilat)

Pentru jeleul de fructe de padure:

- 400-420 g fructe de padure congelate, in amestec
- 100 g zahar tos
- 100 ml suc de zmeura
- 4 foi gelatina

Pentru ornat:

- 100 g zmeura proaspata

Mod de preparare:

Pentru jeleul de fructe de padure, la care eu am folosit un amestec de fructe congelate: capsuni, mure, zmeura si coacaze rosii, se pun fructele impreuna cu zaharul la "macerat" peste noapte. Impreuna cu

sucul de zmeura. Acesta e primul pas □

Al doilea pas consta in a incalzi cuptorul la 170 grade C (foc domol). Se tapeteaza cu hartie de copt o forma de tort cu diam. de 26 cm.

Pentru blat, se topeste ciocolata, rupta in bucatele, la microunde sau la bain-marie. Se lasa apoi sa se raceasca. In acest timp, se separa ouale; albusurile se bat cu un praf de sare (cat luati cu trei degete) si cu zaharul pana se obtine o spuma usoara. Se adauga galbenusurile si se amesteca usor, cu o spatula. Se toarna ciocolata si amestecul de faina+cacao+lapte praf sau amidon+praf de copt (treceti-le printr-o sita deasupra bolului). Compozitia rezultata se toarna in forma pregatita si se niveleaza. Blatul se coace 20 de minute (se lasa la racit in forma).

Pentru crema, se inmoaie gelatina in multa apa rece cca. 10 minute. Se da in fiert laptele cu zaharul; la primele clocote, se adauga semintele de mac (nemacinate) si se lasa 1 minut pe foc. Folositi doar mac proaspat, deoarece semintele de mac putrezesc repede!!! Se da oala deoparte si se adauga foitele, bine scurse, de gelatina. Se amesteca energic. Eu am folosit doar 50 g seminte de mac!

Pana cand compozitia cu gelatina se raceste, se bat cu mixerul (cateva secunde, pana se „dezmortesc”, nu mai mult) branza de vaci si branza Philadelphia. Se toarna sucul din lamaie stors (daca vreti, puteti sa adaugati si coaja rasa) si se amesteca totul foarte bine. Se toarna totul in compozitia cu lapte si mac, iar la final se adauga frisca batuta usor cu zaharul pudra.

Crema se rastoarna peste blatul de ciocolata (pe care il repuneti in forma) si se niveleaza. Se da la rece aprox. o ora, dupa care se acopera cu jeleul de fructe, jeleu pe care il preparati in felul urmator: se strecoara compozitia cu fructe si se obtin cca. 200 ml de suc de fructe. Fructele se paseaza cu mixerul vertical si se amesteca totul cu sucul de fructe obtinut. Foitele de gelatina se inmoaie in apa rece cca. 5 minute, dupa care se topesc la microunde sau la bain-marie (aveti grija sa nu dea in clocot, pentru ca isi pierd calitatile de inchegare). Se iau apoi 2,3 linguri din amestecul de fructe si se amesteca cu gelatina fierbinte. Se rastoarna apoi in piureul de fructe si se amesteca energic. Jeleul

se toarna peste crema si se niveleaza. Tortul se lasa la rece peste noapte sau macar pentru 5-6 ore.

Cand e gata, se trece cu lama unui cutit pe marginea formei, se desface inelul detasabil al tortului iar tortul se aseaza pe un platou. Se orneaza cu zmeura proaspata...si cateva frunzulite de menta, daca aveti ☐

Asa arata tortul nostru minunat:



Si in sectiune e la fel de aratos! ☐



Laura Sava

Dragilor, in caz ca nu ati ajuns sa va delectati cu ceva dulce astazi...va avertizez ca urmeaza cateva poze cu sectiuni delicioase! :))



A iesit extraordinar de bun: blatul savuros, cu gust „plin” de ciocolata, crema usoara de lapte cu bobite crocante de mac si glazura rosie si jucausa de fructe ne-au transformat ziua dintr-una mai posaca intr-una vesela si colorata!!!



Laura Sava



Laura Sava

Pentru voi, cu mare drag!!!



Laura Sava