

Tort cu fructe de padure



Tort cu fructe de padure: cremos si aromat!!

Daca va era dor de-un **tort cu fructe**, aromat, cu fructe de padure, nu mai cautati, caci acesta este cel mai bun!!! ☐

Ingrediente:

Pentru blat:

- 4 oua
- 30 g amidon
- 35 g faina
- 60 g zahar
- 2 g praf de copt
- coaja rasa de portocala

Crema si decor:

- 250 g branza mascarpone
- 200 g ciocolata alba
- 50 g ciocolata cu lapte/amaruie
- 50 ml lapte de cocos din doza
- 60 g zahar
- 300 g fructe de padure congelate (zmeura, mure, coacaze negre si rosii, capsuni)

- fructe de decorat

Mod de preparare:

Preparare blat:

Se bat ouale cu zaharul si coaja de portocala pana volumul se tripleaza (cel putin). Se adauga faina amestecata cu amidon si praf de copt, cernute. Se incorporeaza usor in ouale mixate.

Se unge o tava de aprox. 20x20 cm. cu unt, se pudreaza cu faina, apoi se toarna aluatul de blat sau mai usor, se tapeteaza tava cu hartie de copt □

Se da la cuptorul preincalzit la 170 °C (foc mediu) pentru 20 minute/maxim 25.

Dupa ce blatul s-a copt, se scoate din tava si se lasa la racit pe un gratar.

Crema de Mascarpone cu ciocolata alba:

Se pune branza mascarpone într-un vas incapator, se aduga laptele de cocos si zaharul si se amesteca pina se topeste zaharul.

Se topeste pe aburi sau la microunde, cu grija, ciocolata alba (se poate imbranzi foarte repede daca temperatura e prea mare).

Se toarna apoi la crema de mascarpone si se amesteca bine. Se pastreaza cateva linguri pentru decor.

Fructele de padure se pun congelate în crema si se amesteca bine (daca sunt prea mari, le injumatatiti)

Se taie blatul în doua. Se aseaza o jumatate de blat pe platou si se umple cu crema; se acopera cu cealalta jumatate de blat.

Se apasa usor cu palmele, pentru ca crema sa se aseze cat mai uniform.

Se decoreaza tortul cu crema alba si cu ciocolata amaruie, topita.



Reteta preluata de la **Maya**