

Tort cu iaurt si gem de capsuni



Acest tort cu iaurt si gem de capsuni este un „dulce” cremos si aromat, bun de savurat oricand ☐

Ingrediente pentru 12 felii:

Pentru blat:

- 3 oua
- 90 g. zahar
- 125 g. faina
- 40 g. migdale macinate
- 1 lingurita praf de copt

Pentru crema:

- 8 foi gelatina (1 pliculet jumătate gelatina granule: 15 grame)
- 2 lamaie
- 100 g. zahar pudra
- 500 ml. iaurt cu vanilie
- 300 ml. smantana dulce pentru frisca
- 300 g. gem de capsuni

Pentru insiropat:

- 5 cl. lichior de portocale

Mod de preparare:

Eu blatul l-am copt noaptea tarziu si n-am mai avut chef de poze :)) ...dar de fapt, se face atat de usor incat nici n-as fi avut ce sa pozez. Deci, cuptorul se incinge la 175 grade C.(foc potrivit). Cu mixerul, se bat 5-8 minute ouale cu zaharul si 4 linguri de apa. Se amesteca faina cu migdale si praf de copt; se inglobeaza la compozitia de oua.

Se tapeteaza cu hartie o forma de tort cu diam. de 26 cm. si se

introduce aluatul. Se coace cca. 25 de minute. Se lasa apoi sa se raceasca pe un gratar de bucatarie. Asa arata gata:



Gelatina se inmoaie in apa rece. Se spala lamaia, se sterge, se rade si se stoarce.

Se amesteca sucul si coaja impreuna cu zahar pudra si iaurt.

Se topeste gelatina la microunde sau la bain-marie, se lasa putin sa se raceasca si se inglobeaza in compozitia de iaurt:



Se da crema apoi la frigider pentru aprox. 20 de minute.

Se bate frisca si se inglobeaza in compozitia de iaurt, de indata ce aceasta incepe sa se lege.

Se adauga cate o lingura de gem si se marmoreaza crema. Nu amestecati excesiv!



Se insiropeaza blatul cu lichior:



...si se unge cu crema:



Se da la rece cel putin 3 ore... eu, de data asta, l-am lasat chiar mai putin, fiindca am vrut neaparat sa ajung sa-l si postez azi dar ma bucur ca mi-a iesit bine:



Sectiune:



Blatul a iesit NEBUNIE!!! ...atat de pufos iar crema e chiar un deliciu ☺