

Tort cu iaurt si spuma de coacaze negre

[shashin type="photo" id="17268" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Dragilor, acest tort cu iaurt si spuma de coacaze negre s-a nascut din dorinta de a valorifica (cum stiu eu mai bine :D) coacazele negre pe care minuscula noastra tufa de coacaz se incapataneaza sa ni le dea, an de an. Dar si pentru ca voiam sa va arat ceva incredibil, un truc pe care l-am aflat si eu de curand, si anume: cum puteti obtine un blat fara „cocoasa”. Mi s-a intamplat de multe ori sa „patesc” asta (la cate torturi am facut pana acum!!!) dar nu ma stresam prea tare, taiam „burtica” de blat si o mancam pur si simplu sau o lasam sa se usuce si-apoi o marunteam si-o foloseam, impreuna cu alte mostre din astea delicioase, la [bombe](#). In fine, acum am aflat ca daca infasori un prosop de bucatarie, ud, in jurul formei de copt, obtii un blat perfect. Asta, pentru ca marginile se incing cel mai repede si implicit si blatul de pe margine se coace mai repede, cel din mijloc fiind fortat sa se ridice, fiindca nu mai are unde sa creasca. „Banda” din jurul formei nu lasa ca marginile sa se incinga atat de rapid si face ca tortul sa se coaca asa cum ne dorim (desi, mie-mi placea uneori cand era denivelat, fiindca aveam ce ciuguli pana era gata tortul :D)

Ingrediente:

Pentru blat:

- 200 g. unt
- 180 g. zahar
- 4 oua mari
- 50 g. fulgi de nuca de cocos
- 50 ml. apa

- 120 g. faina
- 2 lingurite praf de copt

Pentru gemul de coacaze:

- 300 g. coacaze negre
- 100 g. zahar tos

Pentru crema de iaurt:

- 600 g. iaurt natural
- 6 foi gelatina sau 10 g. gelatina granule
- 50 g. zahar pudra

Pentru spuma de coacaze negre:

- 400 g. coacaze negre
- 400 ml. smantana dulce pentru frisca
- 1-2 linguri zahar pudra

Pentru ornat:

- 3-4 linguri iaurt natural (grecesc)
- cateva boabe de coacaze negre
- fulgi de nuca de cocos

Ca de obicei, inainte de a va arata reteta, trebuie sa va arat cat de mari si frumoase s-au facut anul asta coacazele noastre negre

(si agrisele!!!):

```
[shashin type="photo" id="17271,17274" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Mod de preparare:

Gemul de coacaze negre va fi preparat primul deoarece trebuie sa stea cu zahar peste noapte, sau cel putin pentru 2-3 ore, pentru ca fructele sa-si lase zeama. Astfel, se pun fructele intregi impreuna cu zaharul, se amesteca bine si se lasa deoparte (cu capac). Asa arata la final:

```
[shashin type="photo" id="17272,17273" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Se pun apoi cu tot cu sucul pe care l-au lasat, la fiert (foc mic), timp de 5 minute. Se amesteca din cand in cand. Se lasa la racit si se zdrobesc in blender sau cu mixerul vertical. Se lasa deoparte.

Pentru blat, se incalzeste cuptorul la 170 grade C (foc domol). Se tapeteaza o forma de 26 cm. cu hartie de copt si se infasoara marginile, pe exterior, cum am spus si mai sus, cu un prosop de bucatarie ud si bine stors. Capetele prosopului se prind cu ace de siguranta:

```
[shashin type="photo" id="17264" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Se amesteca fulgii de nuca de cocos cu apa si se lasa deoparte (cat sa se inmoaie putin, sa se afaneze). Se bate untul (moale, lasat din timp la temperatura camerei) cu zaharul. Se adauga, rand pe rand, ouale, batand bine cu mixerul dupa fiecare. Nu va stresati daca in momentul asta compozitia arata ca taiata, dupa coacere acest lucru nu va fi vizibil si nici nu va afecta in vreun fel blatul. Se adauga in continuare faina amestecata cu praful de copt, printr-o sita, si nuca de cocos. Se amesteca totul foarte bine. Compozitia se toarna in forma pregatita si se da la cuptor pentru cca. 25-28 de minute.

Asa arata gata copt: apetisant si deloc denivelat ☐

```
[shashin type="photo" id="17265,17266,17267" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Pentru crema de iaurt, se pune gelatina foi intr-un bol cu multa apa rece. Puteti pune cata apa vreti, pentru ca foitele de gelatina nu se dizolva (doar se inmoaie si apoi se scurg). Se lasa 10 minute la inmuiat, se scurg apoi de apa si se topesc la microunde sau la foc mic, cateva secunde, doar pana se lichefiaza. Nu lasati sa dea in clocot, pentru ca nu se mai incheaga! Se procedeaza la fel si cu gelatina granule, din plic, numai ca o veti pune la umflat in doar 150 ml. apa rece. Nu se mai scurge (va absorbi, oricum, toata apa) si se topeste cu grija, ca mai sus. Pana cand gelatina se raceste usor, se amesteca iaurtul cu zaharul pudra. Se iau 2, 3 linguri din crema de iaurt si se amesteca cu gelatina topita. Se toarna apoi in restul de crema si se amesteca energic. Se lasa sa stea cca. 10 minute.

In acest timp, se scoate blatul racit din forma, se desprinde hartia de copt si se reaseaza in forma. Se inchide inelul detasabil al tortului iar blatul se unge cu gemul de coacaze. Se amesteca din nou crema de iaurt si se toarna peste stratul de gem. Se niveleaza bine si se pune la frigider 15-20 de minute.

Pentru spuma de coacaze negre, se zdrobesc coacazele cu mixerul vertical (nu le faceti pasta) si se amesteca cu zahar. Se bate frisca, nu foarte tare, si se amesteca cu piureul de fructe. Amestecati usor cu o spatula sau o lingura de lemn, cu miscari de jos in sus, ca la pandispan (nu folositi mixerul!). Spuma de coacaze se pune cu o lingura peste crema de iaurt, se niveleaza si se lasa la frigider 3-4 ore sau peste noapte, cum am facut eu. La final, puneti cateva gramajoare de iaurt sau smantana (acra, fermentata) pe suprafata tortului si cu dosul unei linguri face mici vartejuri. Vetii crea un efect marmorat delicios :P. Presarati cateva boabe de coacaze si delectati-va cu aceasta minunatie de tort, racoritor si nu foarte dulce:

```
[shashin type="photo" id="17269,17270" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

A iesit incredibil de bun!!!

P.S. Mari multumiri pentru minunata descoperire a blatului fara burtica ☐

[Be it ever so humble](#) via Holly