

Tort cu iaurt si spuma de coacaze negre



Dragilor, acest tort cu iaurt si spuma de coacaze negre s-a nascut din dorinta de a valorifica (cum stiu eu mai bine ☺) 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 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 ☐

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

Gem rapid de coacaze:

- 300 g coacaze negre
- 100 g zahar tos

Crema de iaurt:

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

Spuma de coacaze negre:

- 400 g coacaze negre
- 400 ml smantana 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, înainte de a va arata reteta, trebuie sa va arat cat de mari si frumoase s-au facut anul asta coacazele noastre negre (si agrisele!!!):





Mod de preparare:

Gem rapid de coacaze negre:

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:



Puneti-le apoi cu tot cu sucul pe care l-au lasat, la fiert (foc mic), timp de 7-8 minute. Amestecati din cand in cand. Lasati la racit si zdrobiti-le in blender sau cu mixerul vertical. Lasati „dulceata” deoparte.

Blat „fara cocoasa” □

Incalziti cuptorul la 170 grade C (foc domol). Tapetati o forma de 26 cm. cu hartie de copt si infasurati 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:



Preparare blat de cocos:

Amestecati fulgii de nuca de cocos cu apa si lasati deoparte (cat sa se inmoaie putin, sa se afaneze).

In continuare, bateti untul (moale, la temperatura camerei) cu zaharul. Adaugati ouale, pe rand, 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.

Adaugati apoi faina amestecata cu praful de copt, printr-o sita, si, la final, nuca de cocos.

Turnati compozitia rezultata in forma pregatita si dati la cuptor pentru cca. 25-28 de minute.

Asa arata gata copt: apetisant si deloc denivelat ☐





Laura Sava



Laura Sava

Crema de iaurt:

Puneti foitele de gelatina intr-un bol cu multa apa rece. Puteti pune cata apa vreti, pentru ca foitele de gelatina nu se dizolva in apa, doar se inmoaie (si apoi se scurg).

Lasati 10 minute la inmuiat, scurgeti-le apoi de apa si topiti-le la microunde sau la foc mic, cateva secunde, doar pana se lichefiază. Nu lasati sa dea in clocot, pentru ca nu se mai incheaga!

Procedati la fel si cu gelatina granule, din plic, numai ca o veti pune la umflat in doar 100 ml apa rece. Nu se mai scurge (va absorbi, oricum, toata apa) si se topeste cu grija, ca mai sus.

Asamblare tort:

Urmatorul pas: amestecati iaurtul cu zaharul pudra. Luati 2, 3 linguri din crema de iaurt si amestecati-o cu gelatina topita. Turnati apoi in restul de crema si amestecati energic. Lasati sa stea cca. 10 minute.

In acest timp, desprindeti hartia de copt de pe blat si reasezati blatul in forma. Inchideti inelul detasabil al tortului si ungeti blatul cu gemul de coacaze.

Amestecati din nou crema de iaurt si turnati-o peste stratul de gem. Nivelati usor si puneti la frigider 15-20 de minute.

Spuma de coacaze negre:

Urmeaza spuma de coacaze negre: zdrobiti coacazele cu mixerul vertical (nu le faceti pasta) si amestecati-le cu zahar.

Bateti frisca, nu foarte tare, si amestecati-o 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. Veti crea un efect marmorat delicios ☐

Decor:

Presarati cateva boabe de coacaze si delectati-va cu aceasta minunatie de tort, racoritor si nu foarte dulce.

Eu, pentru ca m-am grabit si nu am lasat crema de iaurt la frigider...am ramas fara stratul de iaurt, in sectiune :))) S-a dus tot pe marginile formei, dupa cum se vede si in poze.

Deci, retineti ca graba strica (intotdeauna) treaba! ☐





A iesit incredibil de bun!!!

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

Be it ever so humble via Holly