

Tort cu pepene galben



Un tort racoritor de vara, un tort cu pepene galben si lichior de cocos, si pliiin de inimioare dulci si aromate...ce poate fi mai apetisant de-atat?! ☐

Ingrediente:

– 1 blat de **pandispan** (cu diametrul de 26 cm)

Crema:

- 1 pepene galben (cca. 1 kg)
- 5 linguri suc de lamaie
- 1-2 linguri lichior de cocos (optional)
- 120 g. zahar
- 6 foi gelatina sau 10 g. gelatina granule (1 plic)
- 500 ml. smantana dulce pentru frisca

Mod de preparare:

Blatul se aseaza pe un platou si se fixeaza in jurul lui un inel pentru torturi.

Pepenele se taie in 4, se scot samburii si se decojesc sferturi:



Din pulpa de pepene se taie 2 felii groase de 2 cm. Cu un instrument special se scot apoi 12 inimioare, care se stropesc cu 1 lingura suc de lamaie si cu lichior de cocos dupa care se dau la frigider:



Restul de pulpa de pepene se paseaza cu mixerul, impreuna cu zaharul si 4 linguri de suc de lamaie:



Gelatina se inmoaie cca. 10 minute in apa rece si se dizolva in microunde (n-o tineti decat cateva secunde, pana se lichefiaza) sau la foc moale. Retineti ca nu are voie sa dea in clocot! Se lasa sa se raceasca 1-2 minute, dupa care se toarna in fir subtire peste piureul de pepene:



Se amesteca energic si se introduce la frigider pentru cca. 15 minute.

Se bate frisca, nu foarte tare. Cand piureul de pepene incepe sa se intareasca, se inglobeaza in el frisca:



Crema de fructe se repartizeaza pe blat. Eu am adaugat pe langa crema din reteta si o cutie de mascarpone amestecata cu un plic de 75 g. zahar praf, vanilat, ca sa am crema destula ☐



Se niveleaza:



Tortul se da la frigider cel puțin 4, 5 ore. Eu l-am lasat de seara pana dimineata.

Cu puțin timp înainte de momentul servirii, se indeparteaza inelul si se decoreaza dupa fantezie cu inimioare de pepene:



Doa close-ups :))



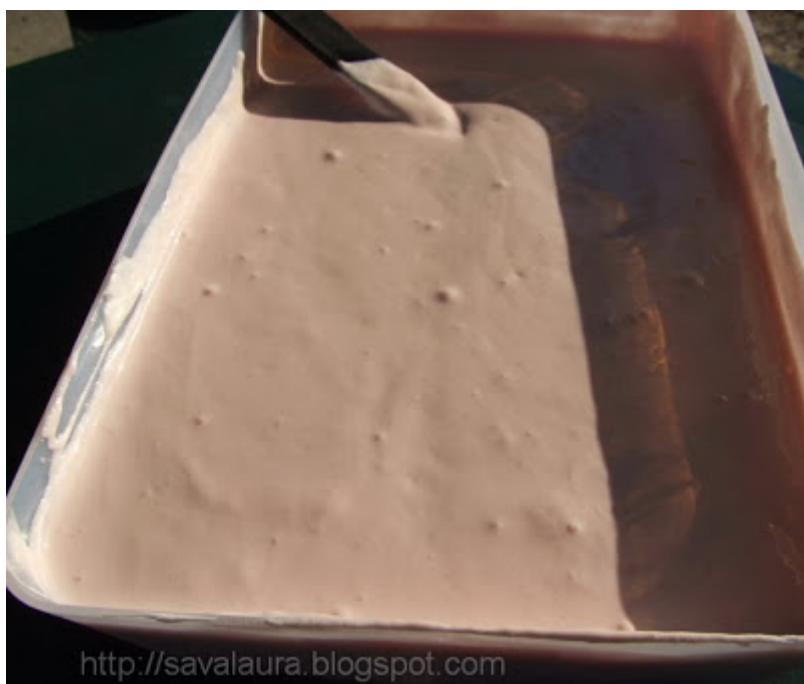


Inimioare dulci si parfumate pentru toata lumea!!!



Si varianta cu pepene verde (lubenita) e la fel de ademenitoare!!!
N-am decat vreo doua poze, caci modul de preparare este acelasi
(doar cu frisca, fara mascarpone):







<http://savalaura.blogspot.com>



<http://savalaura.blogspot.com>



<http://savalaura.blogspot.com>