

Tort cu rulada de capsuni si crema de vanilie



Prieteni dragi, astazi este o zi cu totul speciala pentru mine, este ziua in care blogul meu implineste 4 ani!!! Ani, cu zile, minute, secunde ☐ , toate unice si minunate, petrecute alaturi de voi. Si pentru ca prietenii adevarati nu au nevoie de cuvinte pompoase, si nici de declaratii siropoase de dragoste (la care, eu totusi, excelez ☐) am hotarat ca de data asta sa sarbatorim acesti 4 ani impreuna, in bucurie si in liniste, in acea liniste fermecatoare care uneori spune mai mult decat o mie de cuvinte. Dar v-am adus si tort, un tort cu rulada de capsuni si crema de vanilie extraordinar!!!!

Tortul este fantastic (am „muncit” doua zile la el, asa ca nu avea cum sa fie altfel, haha) si va este dedicat cu toata dragostea!!!!

Ingrediente:

Pentru aluatul fraged:

- 180 g faina
- 1 lingurita rasa praf de copt
- 60 g zahar
- 1 pliculet zahar vanilat
- 1 praf de sare
- 1 ou mare
- 125 g unt rece

Aluatul fraged se poate inlocui cu un blat simplu de **pandispan**.

Pentru crema:

- 150-180 g gem de piersici
- 450 ml lapte
- 1 plic praf de budinca de vanilie
- 50 g zahar
- 3 foi gelatina sau 5 g gelatina granule (jumătate pliculet)
- 100 ml frisca lichida
- 200 g crema de branza Mascarpone/Exquisa/Philadelphia

Pentru ornat:

- 100 ml smantana dulce pentru frisca
- 1 pliculet intaritor de frisca
- 200 g ciocolata cu lapte
- cirese glasate sau din cocktail

Pentru **ruladele de pandispan**, urmati instructiunile din reteta.

...caci da, avem nevoie de 2 rulade, coapte separat (asta pentru ca una, oricat de ingust ati felia-o, nu ajunge...mai ales daca „cineva” e prin preajma si-i ataca, cu pofta, colturile rumene ☺)

Mod de preparare:

Se coc ruladele, se umplu cu gem si se lasa la rece. Se feliaza apoi in bucati potrivite si se dau deoparte.

Se prepara aluatul fraged: praful de copt se amesteca cu faina si se cerne intr-un castron. Se adauga unt in fulgi (eu de data asta l-am dat pe razatoarea mare), se framanta rapid cu mainile, se adauga zahar (si cel vanilat), sare si oul intreg. Nu insistati prea mult cu framantatul, deoarece caldura mainilor nu e pe placul acestui tip de aluat!

Se infasoara apoi in folie transparenta de bucataie si se da la frigider (minim) 30 de minute.

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Se infaineaza suprafata de lucru si se intinde aluatul:



Mie, planseta asta de la Tupperware mi-a fost de mare ajutor, avand deja conturat diametrul la care trebuia sa intind aluatul, dar nu va faceti griji, se poate intinde la fel de usor si fara □
Aveti nevoie de un „cerc” de aluat cu diametrul de 26 cm, adica exact atat cat are forma, si pe care il puteti obtine daca il intindeti intre doua folii (in felul asta nu se va lipi de sucitor)



Pentru a-l aseza in forma, nu va trebui decat sa tineti cu o mana forma, iar cu cealalta sa rasturnati planseta...



...astfel incat, la final, aluatul sa ajunga sus...magic, i know :)))



Se coace cca. 12 minute, dupa care se scoate si se lasa la racit:



Asamblarea tortului:

Se unge blatul fraged cu gem de piersici, se aseaza in jurul lui inelul (cel detasabil, al tortului) si se aseaza ruladele, unele langa altele:



La final, toata suprafata blatului trebuie sa fie acoperita cu rulade:



Se face budinca de vanilie, asa cum o faceti in mod obisnuit. O lasati sa se raceasca bine.

Se rup foitele de gelatina in jumatate si se pun la inmuiat in apa rece.

Se bate frisca lichida, dar nu foarte tare, ci doar pana cand prinde consistenta. Asta este un truc foarte valoros ☐ , datorita

caruia crema devine mai spumoasa...



Amestecati crema de branza cu budinca si frisca. Topiti gelatina la bain-marie sau microunde. In cateva secunde e gata, nu o lasati mai mult si in niciun caz nu o lasati sa fiarba, fiindca isi va pierde calitatile de inchegare!!!

Puneti o lingura, doua de crema in gelatina topita si amestecati bine, si de-abia apoi amestecati cele doua compozitii (daca turnati gelatina direct in crema se fac cocoloase si crema arata urat, granulata)

Turnati crema rezultata peste „blatul” din rulade:



Introduceti forma la frigider pentru minim 5 ore sau cel mai bine, pana a doua zi.

...cand va arata asa:



Bateti frisca cu intaritorul de frisca; puneti deoparte 4, 5 linguri pentru avelinele de frisca de mai jos ☐
Se acopera marginile tortului cu frisca:



Se fac cu spritul de ornat aveline:



Se da la rece pana cand mesterim stelutele de ciocolata :)))



...adica astea, care mi-au scos peri albi :)))



Ei, exagerez, dar adevarul este ca iti trebuie multa rabdare, ceea ce eu nu am ☐

Deci, trebuie sa topiti ciocolata si apoi sa o lasati un timp sa se raceasca, pentru ca altfel va curge prea repede si nu veti reusi sa o manevrati cu succes (daca va arat ce rateuri am tras, va tavaliti pe jos de ras ☐)

Cum ornati? ...turnati ciocolata intr-o punga, taiati cu o foarfeca coltul (doar un pic) si incepeti „distractia”, hihi..

Eu le-am facut direct pe hartie, fiindca e mai usor.

Se transfera (cu tot cu hartie) pe o tava si se lasa la frigider pana cand se intaresc, dupa care le desfaceti cu grija de pe hartie, cu ajutorul unui cutit foarte ascutit sau chiar cu o lama curata.



Tortul se aseaza pe platoul de servit (aveti mare grija cand faceti asta, sa nu cumva sa se destrame...sau daca vreti sa scapati de stresul asta, asezati inca de la inceput tortul pe platoul de servit, urmand sa il ornati pe parcurs)

Se fac, din loc in loc, cateva aveline mai mari, pe care vom sprijini stelutele de ciocolata:



...cam asa ☐



In mijlocul lor, asezam jumatati de cirese glasate, iar la baza asezam fulgi de ciocolata (eu am razuit-o cu cutitul, dar o puteti da si pe razatoare)



...detaliu □



Se feliaza, sub privirile nerabdatoare ale intregii familii □



Se surprind repede cateva instantanee delicioase ☺



...si in timp ce baietii se strecoara, cred ei, nevazuti ☺ , afara, ca sa imi faca o surpriza...



...se aseaza scaune-n jurul mesei si se impartasesc ganduri bune si amintiri, si emotii despre ce a fost, si, poate, va veni...dupa care

se savureaza, cu incantare mare, fiecare bucatica din tort :))



La final, Bogdi mi-a mai facut inca o surpriza, a tinut neaparat sa sarbatorim asa cum se cuvine momentul: mi-a oferit 4 lumanari din pachetul lui cu lumanarele care se sting si se reaprind intruna :)))

Pentru voi toti, asadar, cea mai festiva felie:



Va pup pe toti, dulce tare, si va multumesc pentru ca-mi sinteti alaturi!!!