

Tort cu rulada de capsuni si crema de vanilie



Tort cu rulada de capsuni si crema de vanilie: alt **tort aniversar**, pentru voi!!

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 special, 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 o rulada de pandispan:

- 3 oua mari
- un praf de sare
- 5 linguri apa fierbinte
- un pliculet zahar vanilat (10 g)
- 100 g zahar
- 50 g amidon sau faina
- o lingurita rasa praf de copt
- 200-250 g gem de capsuni sau zmeura

!!! Aveti 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 ☺) sau daca dublati cantitatile, veti obtine una mare dar va trebui sa folositi tava mare de la aragaz!

Aluat fraged:

- 180 g faina
- o lingurita rasa praf de copt
- 60 g zahar
- zahar vanilat, un pliculet (10 g)
- un praf de sare
- un ou mare
- 125 g unt rece

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

In plus:

- 150-180 g gem de piersici

Crema de vanilie:

- 450 ml lapte
- un plic praf de budinca de vanilie (40 g)
- 120 g zahar
- 3 foi gelatina sau 5 g gelatina granule (jumătate pliculet)
- 100 ml smantana pentru frisca
- 200 g crema de branza Mascarpone/Exquisa/Philadelphia

Pentru ornat:

- 150 ml smantana pentru frisca
- 40 g zahar pudra (vanilat)
- un pliculet intaritor de frisca
- 200 g ciocolata cu lapte
- cirese glasate sau din cocktail

Mod de preparare:

Preparare rulade de pandispan:

Incingeti cuptorul la foc mediu (170 grade C) si tapetati cu hartie de copt tava aleasa. Pentru o rulada aveti nevoie de o tava de aproximativ 38/26 cm. Pentru portia dubla aveti nevoie de tava mare incorporata aragazului.

Separati ouale; bateti albusurile cu praful de sare si zahar, pana prind putina putina consistenta. Turnati apoi apa fierbinte si amestecati usor cu spatula sau lingura de lemn. Adaugati galbenusurile, amestecand de jos in sus.

La final, adaugati amidonul sau faina amestecata cu praful de copt, neaparat cernute printr-o sita! Omogenizati compozitia apoi intindeti-o in tava, niveland usor suprafata.

Coaceti ruladele sau rulada mare, umpleti cu gem si lasati la rece. Feliati apoi in bucati potrivite si dati deoparte. Mai multe poze si sfaturi gasiti la postarea speciala: **Rulada cu gem** 🍰

Pregatire aluat fraged si coacere:

Amestecati praful de copt cu faina si cerneti-le impreuna intr-un

castron. Adaugati unt in fulgi (untul rece, dat pe razatoarea mare) si framantati rapid cu mainile.

Adaugati apoi zaharul (si cel vanilat), praful de sare si oul intreg. Nu insistati prea mult cu framantatul, deoarece caldura mainilor nu e pe placul acestui tip de aluat!

Cand e gata, infasurati-l in folie transparenta de bucataie si dati-l la frigider (minim) 30 de minute.

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Infainati suprafata de lucru si intindeti 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):



*Laura
Sava*

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 :)))



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



Laura Sava

Asamblarea tortului:

Ungeti blatul fraged cu gem de piersici, asezati in jurul lui inelul (cel detasabil, al tortului) si asezati ruladele, unele langa altele:



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



Crema de vanilie (budinca):

Puneti foitele de gelatina in multa apa, rece, la inmuiat. Daca folositi gelatina la plic, granule, puneti-o in doar 50 ml apa rece. Diferenta dintre cele doua este ca foile de gelatina se scurg de apa si se folosesc la reteta iar granulele nu! Ele se vor umfla si vor inghiti toata apa. Punem gelatina granule asa cum e, nu o mai scurgem!

Faceti acum budinca de vanilie, asa cum o faceti in mod obisnuit, amestecand laptele cu praful de budinca si zaharul, la foc mic, pana se ingroasa. O lasati apoi sa se raceasca bine. Ca sa nu faca pojghita deasupra, acoperiti-o cu folie alimentara.

Bateti smantana pentru frisca (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. Nu uitati ca foitele trebuie scurse de apa! 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 inchezare!!!

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:



Ornare tort:

Bateti frisca cu intaritorul de frisca si cu zaharul pudra; puneti deoparte 4, 5 linguri pentru avelinele de frisca de mai jos ☐

Acoperiti marginile tortului cu frisca:



Faceti apoi cu spritul de ornat aveline:



Dati tortul la rece pana cand mesterim stelutele de ciocolata :)))



Stelute 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 racoreasca, 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).

Finalizare tort:

Faceti, din loc in loc, cateva aveline mai mari de frisca, 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...



*Laura
Sava*

...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!!!