

Tort cu rulada si banane



Tort cu rulada si banane: un tort cremos si delicios!!

Dragilor, sunt mai mult decat sigura ca reusesc sa va indignez, pe multi dintre voi, cu retetele mele dulci.

Par cu adevarat iresponsabila (cum, cu furie, mi s-a spus odata ☹) si chiar am observat ca, la fiecare noua postare, mi se dezaboneaza vreo 3, 4 fete (stiu ca sunt doamne, dupa adresa lor de e-mail).

Dar, fara scuzele de rigoare ☹ , deserturile imi aduc o stare de bine, imi fac o nespusa bucurie, sunt speciale, nu le mancam zilnic si chiar nu poate nimeni sa spuna ca nu am si retete de mancare.

Fabuloase :))) Nu multe, dar bune. Rasfoiti un pic categoriile din antet, sa vedeti ca aveti de unde alege!

Eu, cu siguranta, voi alege intotdeauna o reteta dulce inaintea

vreunei alte retete, care nu contine zahar. Urati-ma, detestati-ma (sau mai bine, iubiti-ma!!!) dar n-am ce-mi face :))

Si astazi va aduc ceva dulce, un tort cu rulada si banane, si crema de vanilie, „imbogatita” cu un pic de mascarpone. O nebunie de tort, facut, cu toata dragostea, tatalui meu iubit, care a implinit...multi ani ☐

Te iubim, tati!!!!!!

Am ochit reteta asta nemaipomenita acum o vesnicie, pe un blog tare drag mie: **Cafe Chocolada** si de-atunci am tot zis ca-l fac. Nu l-am facut decat acum, dupa cum vedeti, dar toate lucrurile marete au nevoie de timp, nu?! Hahaaa...ce sa mai zic si eu?!!

Medena e o artista, un cofetar priceput, si ii transmit cele mai bune ganduri, multumiri si pupici!!!

N-am schimbat decat crema cu praf de budinca si forma de copt, care, in varianta originala, era prea mica pentru noi: diam. de 20 cm (jos, la finalul postarii, v-am afisat doua poze si in forma asta). Ce va redau acum, inasa, e tortul in varianta mai mare, intr-o forma cu diam. de 24 cm. Sa-l incercati, fiindca e absolut delicios!!!

Ingrediente:

Rulada cu gem:

- 6 oua mari
- 6 linguri zahar
- 6 linguri pline cu faina
- 1/2 lingurita praf de copt
- 5 linguri pline cu gem de capsuni sau zmeura

Crema de vanilie:

- 500 g branza mascarpone
- 6 galbenusuri
- 120 g zahar
- 100 ml lapte

- 6 foi gelatina alba

In plus:

- 6 banane bine coapte
- 200 ml smantana pentru frisca
- 50-80 g ciocolata cu umplutura de fructe sau espresso

Mod de preparare:

Preparare rulada cu gem:

Incepem cu rulada, care se poate face si cu o zi inainte! Se incalzeste cuptorul la 175 grade C (foc mediu). Se tapeteaza cu hartie de copt o tava mare de copt (eu o folosesc mereu pe cea de la aragaz).

Se separa ouale (scoase din timp din frigider); se bat albusurile cu un praf de sare (cat luati cu trei degete) si cand s-au spumat, se adauga zaharul in ploaie. Se bate in continuare, pana obtineti o spuma tare si lucioasa.

Se adauga apoi galbenusurile, unul cate unul, amestecand incet dupa fiecare. La sfarsit, se presara faina amestecata cu praful de copt, printr-o sita fina, si se amesteca cu grija totul, cu o spatula sau lingura de lemn, de jos in sus, ca la **pandispan**.

Compozitia se toarna in forma, se niveleaza cu dosul unei linguri si se coace 15-16 minute sau pana cand se rumeneste usor. Se scoate tava din cuptor si se desprind marginile naravase ale blatului, daca s-au lipit de forma ☐

Blatul de rulada se pune pe un prosop de bucatarie umed si bine stors (cu hartia de copt pe prosopul umed). Se ruleaza blatul in prosop (nu se scoate hartia) si se lasa cca. 5 minute sa stea.

Se deruleaza apoi si se inlatura prosopul umed. Blatul se ruleaza inapoi, destul de strans, si se lasa vreo 10 minute sa se raceasca bine.

Se scoate apoi hartia de copt, care se va dezlipi foarte usor, si se unge, cat mai uniform, cu gem de capsuni sau zmeura. Se ruleaza

(de cate ori am folosit cuvantul asta??? ☹) din nou si se lasa la frigider pentru cca. 1 ora. Daca il faceti cu o zi inainte, cu-atat mai bine!



Rulada se feliaza subtire (ar trebui sa obtineti 26 de bucati) si se tapeteaza cu ele baza si marginea unei forme de copt cu diam. de 24 cm, pe cat posibil, fara a se lasa spatiu intre ele.

Eu, dupa cum se vede si in poze, am acoperit forma cu folie alimentara transparenta, dar mai mult m-a incurcat ☹ Nu faceti ca mine!!! Asezati feliile de rulada direct pe platoul pe care veti servi tortul, ca sa nu aveti probleme atunci cand il mutati.

Inchideti inelul detasabil al tortului si puneti si pe margini felii de rulada:



Ca sa adere bine la forma, sa nu pice, „lipiti-le” cu putina miere sau unt de forma. Puneti forma in frigider, pana cand crema e gata.



Preparare crema:

Se pune gelatina la inmuiat in multa apa rece. Galbenusurile se bat intr-un bol, cu zaharul, cu ajutorul mixerului, pana se spumeaza usor (1-2 minute). Se incalzeste laptele si se toarna peste galbenusurile spuma; se amesteca bine. Se pune apoi compozitia pe baie de aburi si se amesteca des. Se lasa 5-6 minute, dupa care se da deoparte. Se adauga acum foitele de gelatina, bine scurse de apa si se amesteca energic.

Branza mascarpone se bate putin cu mixerul; se inglobeaza apoi, in doua, trei ture, crema de galbenusuri. Se da mixerul pe viteza mare si se amesteca pana se omogenizeaza (nu exagerati cu „batutul” cremei!).

Crema se pune la frigider 10 minute, sa prinda consistenta. Se toarna apoi jumatate din crema peste blatul de rulade si se aseaza bananele, in cerc, lipite unele de altele (unde e cazul, taiati-le si asezati-le asa cum vedeti in poze):



Se toarna deasupra restul de crema si se niveleaza:



Laura Sava

Acoperiti tortul cu folie transparenta si lasati-l la frigider pentru minim 5-6 ore.

Va sfatuiesc insa sa il faceti seara si sa-l lasati la intarit peste noapte...cand va arata asa:



Detaliu □



Inainte de a servi tortul, bateti frisca si acoperiti suprafata tortului cu un strat uniform.

Tocati ciocolata cu un cutit sau puneti-o in blender cateva secunde si-apoi ornati cu gramajoare de ciocolata tortul:



Laura Sava

Taiati tortul in felii maaaari, fiindca-i prea bun!!!!!! ☐



Laura Sava



Aici aveti varianta „mini-me” □ , si mult mai rapida a tortului, la care am folosit, ca si Medena, doua plicuri de budinca de vanilie (cu doar 800 ml. lapte si 4 foi gelatina si apoi unt: 50-80 g, adaugat in crema fierbinte plus, bineinteles, zahar dupa gust).

Foarte bun si-asa!!!



Laura Sava



Laura Sava

Alte idei de Tort-rulada aveti aici:

Tort rulada cu crema de iaurt si portocale

Tort cu rulada de capsuni si crema de vanilie