

# Tort de dovleac cu crema de whisky



Si iata ca in cele din urma, cu acest tort de dovleac cu crema de whisky, am ajuns la capatul „sacului” cu dovleac ☐

Mai am, de fapt, o reteta: **Bagels cu dovleac** dupa care nu va voi mai plictisi cu acest delicios „ingredient” decat la toamna :))

## Ingrediente:

### Blat:

- 5 oua
- 100 g ciocolata cu lapte/amaruie
- 200 ml lapte
- 100 g zahar
- 80 g unt
- 200 g faina
- 100 g nuca

- 4 linguri de dovleac ras (pe razatoarea mica)
- o lingurita esenta de portocale sau rom, dupa gust
- un pachetel praf de copt (10 g)

### Crema:

- 500 ml smantana pentru frisca
- 100 g zahar pudra
- aprox. 200 g piure de dovleac copt
- aprox. 200 ml **lichior crema de whisky**

### Mod de preparare:

Topiti ciocolata, rupta in bucati, si untul la bain-marie. Adaugati laptele, galbenusurile, zaharul si amestecati pana se ingroasa ca un sos (pana cand imbraca lingura)



Luati de pe foc si adaugati nuca macinata:



Esentele, dovleacul ras:



Adaugati faina si praful de copt, cernute si amestecati:



Bateti albusurile spuma si amestecati-le cu miscari usoare in compozitie:



Puneti compositia intr-o forma de copt cu diametrul de 26 cm., tapetata cu hartie pergament:



*Laura Sava*

Coaceti in cuptorul preincalzit pentru cca. 30 de minute la 170 grade C. (foc mediu)



Puneti dovleacul, taiat bucatele, la cuptor pana cand se inmoaie (cand furculita intra usor in el, e gata):



Zdrobiti-l apoi, tot cu furculita □



Bateti frisca si cand s-a intarit, adaugati-o in piureul de dovleac:



Adaugati portii mici de **lichior-crema de whisky**, pana cand crema devine pufoasa:



Blatul racit se feliaza („capacul” rotund, daca exista, vine taiat □ )



Blatul de jos se aseaza direct pe platoul de servit si se insiropeaza cu lichior. Se pun cateva linguri bune de crema si se acopera cu cel de-al doilea. Se finalizeaza tortul turnand restul cremei deasupra. Tortul se da la frigider pentru minim 2 ore (ideal ar fi peste noapte).

Asa arata la mine, a doua zi dimineata:



*Laura Sava*

Tortul se decoreaza dupa plac, cu bombonele, ciocolata rasa, etc...  
Eu m-am folosit din nou de acele mici decoratii lila, pe care le-am  
folosit si la **tortul lui Bogdi** .

Prim-plan insorit ☺



*Laura Sava*

A revenit soarele in bucataria mea!!!!!!!



Se serveste rece...si in bucati generoase ☐



*Laura Sava*

E foarte savuros iar dovleacul chiar nu se simte, fiind astfel si pe placul celor carora dovleacul nu le spune prea multe ☐  
...dar mai ales pe placul celor care apreciaza o prajitura fina si nu foarte dulce.

Reteta preluata de aici: **Aventuri Culinare**