

Tort de gutui cu crema de vin



Acest tort de gutui cu crema de vin este rasfatul suprem al toamnei!!! Un tort de toamna mai parfumat si delicios, cu blat de nuca si umplutura surpriza, din gutui si suc de mere, nu cred ca ati gustat! ☐

Absolut delicios!!!!

Iar daca va plac gutuile la fel de mult ca noua, va invit sa „rasfoiti” toate **retetele cu gutui** pe care le-am facut pana acum!

Ingrediente pentru 12 felii:

Blat:

- 150 g unt
- 150 g zahar
- 3 oua mari
- 180 g faina
- 100 g nuci

- 75 ml lapte
- 2 lingurite praf de copt

Umplutura de gutui:

- 750 g gutui
- 250 ml suc de mere (proaspat stors)
- 80 g zahar tos
- 2 plicuri zahar vanilat (20 g)
- un plic praf de budinca de vanilie
- 3 foi gelatina sau 5 g gelatina granule (din plic)

Crema de vin:

- un plic praf de budinca de vanilie
- 100 g zahar
- 250 ml suc de mere (proaspat stors)
- 2 lingurite coaja de lamaie rasa
- 250 ml vin rose
- 6 foi gelatina sau 10 g gelatina granule (din plic)
- 300 ml smantana pentru frisca

Decor:

- 200 ml smantana pentru frisca
- 80 g zahar pudra vanilat
- 100 g alune pisate

Mod de preparare:

Pentru blat, se incinge cuptorul la 175 grade C (foc potrivit). Se macina nucile.

Intr-un bol, bateti untul cu zaharul. Adaugati, pe rand, ouale:



Amestecati faina cu nucile macinate si praful de copt:

*Laura
Sava*



Inglobati compositia uscata in compositia de oua, impreuna cu laptele:



Asezati aluatul intr-o forma cu diam. de 26 cm, tapetata cu hartie de copt:



Lasati la copt cca. 25 de minute apoi lasati blatul sa se raceasca in forma:



Laura
Sava

Urmeaza umplutura de gutui, unde va trebui sa curatati gutuile si sa le taiati in felii:



Puneti foitele de gelatina la inmuiat in multa apa rece (peste gelatina granule turnati doar 100 ml apa).
Inabusiti fructele impreuna cu sucul de mere, zaharul tos si zaharul vanilat pentru cca. 8-10 minute:



Adaugati praful de budinca si mai lasati sa dea cateva clocote. Puneti foitele de gelatina, scurse, sau granulele inmuiate si amestecati energic:



Lasati crema de gutui 1-2 minute sa se raceasca apoi ungeti blatul cu aceasta compositie:



Laura Sava

Dati la rece pentru 2-3 ore!!

Pentru crema, preparati mai intai o budinca din praf de budinca si suc de mere:



...zahar, coaja de lamaie si vin:



Dizolvati inauntru gelatina, la fel, inmuiata in apa rece inainte cu 10 minute, si amestecati pana ce se raceste:



Inglobati frisca batuta:



Rezulta o crema delicioasa ☐



Finisare: crema se aseaza peste stratul de gutui:



*Laura
Sava*

Se lasa la rece 3 ore:



Laura
Sava

Se bat 200 ml de frisca si se imbraca tortul. Puteti presara alune sau nuci tocate.

...de-aici, insa, voi sari direct la sectiune, fiindca cineva (Cipi ☐) era foarte nerabdator..

Tortul cu gutui e gata iar aceasta felie apetisanta va apartine! :))



Laura
Sava