

# Tort de gutui cu crema de vin

[shashin type="photo" id="15549" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

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!!!!

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
- 2 plicuri zahar vanilinat
- 1 plic praf de budinca de vanilie
- 3 foi gelatina sau 5 g gelatina granule (din plic)

Crema:

- 1 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 dulce (pentru frisca)

#### Decor:

- 200 ml smantana dulce (pentru frisca)
- 100 g alune pisate

#### Mod de preparare:

Pentru blat, se incinge cuptorul la 175 grade C. (foc potrivit). Se bate untul cu zaharul. Se macina nucile. Se inglobeaza, pe rand, ouale:



Se amesteca faina cu nuci macinate si praf de copt:



Se inglobeaza in compozitia de oua, impreuna cu laptele:



Se aseaza intr-o forma cu diam. de 26 cm, tapetata cu hartie de copt:



Se coace cca. 25 de minute. Se lasa sa se raceasca in forma:



Pentru umplutura de gutui, se curata gutuile si se taie felii:



Se inabusa cu suc de mere, zahar si zahar vanilinat 8-10 minute:



Se adauga praful de budinca, se mai lasa sa dea cateva clocote si se ia de pe foc. Se lasa 1-2 minute sa se raceasca.  
Se dizolva in aceasta compositie gelatina, inmuata din timp in apa

rece (cu 10 minute inainte de a prepara umplutura). Se amesteca energic:



Blatul se unge cu aceasta compozitie si se da la rece 2 ore:



Pentru crema, se prepara mai intai o budinca din praf de budinca, suc de mere:



...zahar, coaja de lamaie si vin:



Se dizolva inaintu gelatina, la fel, inmuata in apa rece, si se amesteca pana ce se raceste:



Se inglobeaza 300 ml frisca batuta:



Rezulta o crema delicioasa ☐



Finisare:  
Crema se aseaza peste stratul de gutui:



Se lasa la rece 3 ore:



Se bat 200 ml de frisca si se imbraca tortul. Se presara alune.  
...de-aici, insa, voi sari direct la sectiune, fiindca cineva ( Cipi :D) era foarte nerabdator...

