

Tort de kefir cu nuga si pere

[shashin type="photo" id="15489" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Acest tort de kefir cu nuga si pere este nu numai delicios ci si surprinzator, blatul fiind un crocant dulce din fulgi de porumb ☐ Are lichior de pere, nuga si kefir, adica exact ce-i trebuie pentru a-l face extrem de apetisant!!!

Ingrediente:

Pentru blat:

- o cutie de pere in sirop (1 kg)
- 200 g fulgi de porumb
- 80 g unt
- 3 foi de gelatina sau 5 g gelatina granule

Pentru crema:

- 12 foi gelatina sau 20 g gelatina granule (2 pliculete)
- 1,5 kg kefir/iaurt
- 250 ml smantana dulce pentru frisca
- 4 cl lichior de pere (sau whisky cream)
- 800 g crema nuga cu nuci (sau Nutella/Finetti)

Pentru decor:

- 25 g fulgi de porumb
- 20 g alune de padure

In afara de acestea:

- o forma de tort cu inel detasabil, de 26 diam.

Mod de preparare:

Blat: se unge forma cu unt si se imbraca in folie alimentara transparenta:



Perele se scurg de sirop:



Pastrati siropul intr-un vas. Fulgii de porumb se maruntesc:



Untul se topeste pe foc slab:



Gelatina se acopera cu apa si se lasa la inmuiat timp de 5 minute. Se rupe in bucatele si se amesteca bine cu siropul de pere incalzit, amestecand continuu. Se amesteca apoi cu untul topit si

cu fulgii de porumb:



Liiiiiiiiiiiiiiii...si pentru tine am o inimioara!!! ...jur ca nu le fac eu ☐



Compozitia de mai sus se toarna in forma:



Se lasa 10 minute la rece:



Perele se taie felii si se aseaza peste blat:



Crema: Se acopera gelatina cu apa rece si se lasa la inmuiat timp de 5 minute:



Frisca se bate bine, se iau din ea 5 linguri, se pun intr-un cornet, care se pastreaza la rece pentru a fi folosit ulterior la ornare:



Kefirul se amesteca cu nugaua:



Gelatina inmuata se pune la foc mic, amestecand continuu. Apoi se

adauga la crema:



Se amesteca bine frisca si lichiorul de pere sau lichiorul-crema de whisky:



Rezulta o crema foooarte apetisanta!!!



Crema astfel obtinuta se pune peste blat si pere si se niveleaza cu

un cutit:



Forma de tort se pune apoi in frigider pana a doua zi, cand arata asa:



Am scos cu grija folia si l-am asezat, cu si mai mare grija ;), pe un platou:



Decorarea:

Fulgii de porumb se maruntesc si se decoreaza cu ei tortul pe margini, tinandu-l usor inclinat. Alunele de padure se taie in jumătate si se rumenesc usor la cuptor, într-o tigaie. Tortul se decoreaza cu frisca din cornet si cu jumatatile de alune. Eu l-am decorat in graba, cu fulgi intregi de porumb (fiindca batea un vant pe-afara de-mi zburau mie fulgii ☹)



Sectione speciala ☹



Absolut delicios!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

P.S. Dedicatie speciala pentru Lili a mea draga, de peste mari si tari, care la ora asta doarme bustean ☐