

Tort de lamaie cu crema de branza si Limoncello



Prieteni dragi, tortul de anul acesta inchinat blogului meu, care implineste 11 ani, este un **tort festiv**, cu aroma fina de lamaie, un Tort de lamaie cu crema de branza si Limoncello, care a reusit sa ne uimeasca pe toti!

Aveam in cap atatea variante, si aproape toate cu cafea sau ciocolata ☐ , dar m-am gandit ca o schimbare ar fi binevenita. Si chiar a fost! L-am „schitat” pe doua foi mari de hartie si nu m-am oprit decat atunci cand mi-a placut ce-am obtinut. Sper din tot sufletul, ca in momentul in care il veti degusta, sa simtiti acelasi lucru ☐

Va iubesc mult de tot pe toti! Va multumesc pentru ca imi sunteti alaturi de atata timp!

Ingrediente:

Blat:

- 4 oua mari
- 150 g zahar tos
- 4 linguri suc de lamaie (zeama de la o jumatate de lamaie)
- 150 g faina
- 1/2 lingurita praf de copt

Crema de lamaie:

- 500 g Ricotta
- 180 g zahar tos
- 2 pliculete zahar vanilat (16 g)
- sucul proaspat stors de la 2 lamai bio (cca. 120 ml)+coaja rasa
- 400 ml smantana pentru frisca
- 50 g zahar pudra vanilat
- 3 foi de gelatina sau 5 g gelatina granule (jumătate de pliculet)
- 100 g ciocolata alba
- 11 piscoturi
- 100 ml Limoncello

Ornat si insiropat:

- 50 ml Limoncello
- 1 lamaie (bio)
- fulgi de nuca de cocos
- frunzulite menta

!!! Eu am folosit, de fapt, Crema di Limoncino, un lichior crema de lamaie, care e mult mai cremos decat clasicul Limoncello (are smantana in compozitie). Daca vreti sa pape si cei mici din tort, inlocuiti lichiorul cu un sirop de zahar cu zeama de lamaie, cam in genul celui de aici: **Prajitura greceasca**

Sunteti cu totii invitatii mei! ☐



Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Prima data incingem cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetam apoi cu hartie de copt o forma cu diametrul de 26 cm.

Rupem piscoturile in bucati (fiecare piscot se rupe in 3) si le insiropam, intr-un bol larg, cu Limoncello (aveti grija ca toate bucatelele de piscot sa fie bine insiropate). Le lasam deoparte.

Preparare blat:

Separam mai intai ouale; batem albusurile, cu un varf de cutit de sare, intr-un bol larg, pana cand se intaresc (ca pentru bezea). Separat, batem galbenusurile cu zaharul tos cca. 2 minute, dupa care turnam sucul de lamaie. Amestecam energic cateva secunde, apoi adaugam faina amestecata cu praful de copt (se cern deasupra bolului).

La final, rasturnam in bolul cu compozitia de lamaie jumatate din cantitatea de spuma (de albus) si amestecam usor, cu o spatula, pana cand se incorporeaza. Urmeaza restul de spuma, la care vom proceda la fel. Compozitia rezultata se toarna in forma pregatita si se niveleaza.

Blatul se coace 16-18 minute (faceti testul scobitorii). Dupa ce s-a racit, il repunem in forma, il inteapam din loc in loc cu o scobitoare si il insiropam cu Limoncello.

Crema de lamaie cu Ricotta si ciocolata alba:

Punem foitele de gelatina la inmuiat in apa rece (puneti apa multa in bol, pentru ca gelatina sa se hidrateze bine). Daca folositi granule de gelatina, puneti doar 100 ml apa. Lasati gelatina la inmuiat 10 minute.

In timpul acesta, amestecam branza Ricotta cu zaharul tos+vanilat; turnam apoi sucul de lamaie proaspat stors si coaja de lamaie rasa. Batem smantana, foarte rece, impreuna cu zaharul pudra vanilat si o adaugam in compozitia cu Ricotta.

Foitele de gelatina se scurg de apa si se topesc la microunde (nu dureaza mult, doar 3-4 secunde); se procedeaza la fel si cu granulele de gelatina, cu mentiunea ca acestea vor absorbi toata apa. Incorporam cateva linguri de crema in gelatina topita, apoi o

adaugam in toata compozitia. Amestecam foarte bine! La final, adaugam ciocolata alba tocata fasii (o tocati pe lung, nu rupeti ciocolata in cubulete).

Asamblare tort:

Peste blatul de lamaie insiropat se toarna jumatate din crema de Ricotta si se niveleaza. Se rasfira, cat mai uniform, deasupra cremei bucatelele de piscoturi insirocate cu Limoncello. Se toarna peste ele restul de crema si se niveleaza cu dosul unei linguri. Tortul se acopera cu folie alimentara si se lasa la frigider peste noapte.

A doua zi, se trece cu lama unui cutit pe langa marginile formei, se desface inelul detasabil si se scoate tortul pe un platou. Se taie apoi lamaia, bine spalata, in felii subtiri si se acopera cu ele marginea tortului. In mijloc, se presara fulgi de nuca de cocos si se decoreaza cu frunzulite de menta.

Si dupa tot acest periplu ☐ , obtinem asta:



Laura
Sava



Laura
Sava





Laura
Sava



Laura
Sava

...si stiti prea bine ca nu va uitam niciodata, asa ca partea asta de postare va este dedicata voua! ☐



*Laura
Sara*



