

Tort de nectarine cu frisca si zmeura



Tort de nectarine cu frisca si zmeura!!

Dragii mei, dupa cum se pare, vara se pregateste (spre disperarea mea ☹) sa-si ia la revedere, asa ca astazi am preparat pentru voi un tort sublim, de vara: cremos, fructat, delicat. Un tort de nectarine cu frisca si zmeura!!!!

Am folosit, evident, nectarine si zmeura, culese din propria gradina ☺

Degustatorii mei au fost foarte impresionati de gustul lui minunat, ceea ce ma face sa vi-l recomand din toata inima!!!

Ingrediente:

Blat:

- 200 g zahar pudra
- 100 g faina
- 100 g amidon

- 3 lingurite praf de copt
- 200 ml **lichior de oua**
- 200 ml ulei
- 4 oua mari

Crema:

- 8 foi gelatina sau 12 g gelatina granule
- 500 g nectarine decojite, bine coapte
- sucul de la o lamaie
- 180 g zahar
- 250 g smantana acra, pentru gatit
- 500 ml smantana pentru frisca
- 250 g nectarine decojite
- 250 g zmeura

Ornat:

- 2 nectarine
- 100-150 ml smantana pentru frisca
- un plic intaritor de frisca (10 g)

Sfat: puteti inlocui nectarinele proaspete cu piersici proaspete sau din compot, iar smantana cu iaurt.

In prim-plan, vedetele tortului ☐

Zmeura:





...si nectarinele, cu vedeta mea preferata, Bogdi, costumata in Spider-Man :))) ...in plan indepartat, desenand de zor la foisor ☐



Mod de preparare:

Cuptorul se incinge la 175 grade C (foc potrivit). Se tapeteaza cu hartie de copt o forma de tort cu diametrul de 26 cm.

Preparare blat:

Se amesteca zaharul pudra cu faina, amidonul si praful de copt (cernute). Separat, se bate lichiorul de oua cu uleiul si ouale, adaugate treptat; se inglobeaza apoi in faina. Nu se amesteca excesiv!

Aluatul rezultat se toarna in forma de copt pregatita si se coace 40-45 minute. Se lasa apoi sa se raceasca:



Crema cu frisca si nectarine:

Se pun foitele de gelatina la inmuiat in multa apa rece timp de cca. 10 minute. Daca folositi gelatina din plic, sub forma de granule, o puneti intr-un bol cu doar 100 ml apa rece. La fel, o lasati sa stea 10 minute, pana se „umfla”.

Foitele de gelatina se scurg de apa si se topesc la baie de aburi sau la microunde, cum fac eu □ Gelatina granule nu se mai scurge, ci se pune la topit asa cum e (apa ar trebui sa fie absorbita

aproape in intregime). Aveti mare grija ca gelatina sa nu dea in clocot, fiindca isi pierde calitatile de incheiere! In cateva secunde ar trebui sa se dizolve.

In continuare, se paseaza 500 g nectarine, iar restul, cele 250 de grame, se taie bucatele. Se amesteca piureul cu suc de lamaie, zahar si smantana acra.

Gelatina topita se inglobeaza in crema de nectarine, amestecand-o mai intai cu o lingura, doua de crema (daca turnati gelatina fierbinte direct in crema, va face cocoloase). Crema se da la rece 30 de minute, iar, cand se intareste putin, se adauga frisca batuta.

Asamblare tort:

Blatul se taie pe 3 nivele; pe blatul de jos se aseaza o parte din crema (impartiti dinainte crema in 3 boluri egale). Se presara bucatele de nectarine si zmeura, cate una din fiecare, pentru a crea efectul unui tort-sah □

Se aseaza cel de-al doilea blat si din nou crema+fructe, urmand acelasi sablon :))

Se incheie cu ultimul blat (cel mai mic, cel de sus, mai bombat), peste care se niveleaza restul de crema.

Ornare tort:

Se bate frisca cu un pliculet de intaritor de frisca, urmand instructiunile de pe plic. Se acopera tortul cu frisca si se orneaza cu mici aveline de frisca. In centrul tortului asezati, in raze, felii subtiri de nectarina, iar la baza asezati sferturi de fruct:



Se savureaza pe deplin!!!! □

