

Tort de nectarine



Tort de nectarine: un tort deosebit, aromat si proaspat!!
Un tort cu adevatat rafinat si cremos, de vara, un tort pe care il puteti face ori cu nectarine...ori cu piersici ☐
Cel mai bun, as spune, la categoria asta: **Torturi cu fructe** ☐

Ingrediente pentru 16 felii:

Blat si umplutura:

- un blat de pandispan, cumparat sau **facut in casa**
- 350 g nectarine (piersici din compot)
- 250 ml vin rosu
- 1/2 lingurita scortisoara
- 40 g zahar
- 5 g gelatina

Crema:

- 500 g mascarpone
- 100 g zahar
- o lingura coaja rasa de lamaie
- 2 cl rom
- 15 g gelatina
- 250 ml smantana pentru frisca

In plus:

- 3 nectarine taiate felii
- un plic Tort Gelee transparent
- 100 ml smantana pentru frisca
- 80 g fistic tocat

Mod de preparare:

Se aseaza in jurul blatului un inel si se aseaza deasupra nectarinele/piersicile taiate cuburi.

Daca folositi un blat de pandispan facut in casa, insiropati-l usor cu zeama din compot, dar daca folositi unul cumparat n-o faceti ☐
Se va rupe!!!



Se da in fiert vinul cu scortisoara si zahar; se lasa sa se racoreasca.

Se dizolva inaintea gelatina. Se toarna peste fructe:



Branza Mascarpone sau branza de vaci, cum am folosit eu ☐ ...se amesteca impreuna cu zaharul, coaja de lamaie si romul:



Se dizolva gelatina si se inglobeaza. Cand crema incepe sa se intareasca, se inglobeaza frisca batuta:



Se toarna peste jeleu, se niveleaza si se da la rece 2-3 ore:



Laura Sava

Feliile de nectarine se aseaza pe tort in forma de evantai:



Laura Sava

Se prepara gelatina din Tort Gelee si se toarna peste fructe; se lasa sa se intareasca.

Eu am facut si o floare, in mijloc ☐



Se scoate inelul, dupa o noapte de stat la frigider...



Laura Sava

Detalii



Se spriteaza rozete de frisca pe tort si se presara fistic:



Laura Sava

Prima taietura, pentru noi pofticiosii ☐



Si o sectiune mult mai frumoasa, pentru voi! ☐



Laura Sava