

# Tort de nectarine



Un tort rafinat si cremos, de vara, un tort cu nectarine...sau piersici ☐

Cel mai bun, as spune, la categoria asta ☐

Ingrediente pentru 16 felii

Blat si umplutura:

- 1 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
- 1 lingura coaja rasa de lamaie
- 2 cl. rom
- 15 g. gelatina
- 250 ml. smantana dulce pentru frisca

In plus:

- 3 nectarine taiate felii
- 1 plic Tort Gelee transparent
- 100 ml. smantana dulce 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 raceasca.

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 jelu, se niveleaza si se da la rece 2-3 ore:



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



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

Eu ti-am facut si o floare, in mijloc ☐



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



Detaliu □



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



Prima taietura, pentru noi pofticiosii ☐



Si o sectiune mult mai frumoasa, pentru voi! ☐

