

# Tort de nuca



Dragilor, pana va aduc tortul de ciocolata promis (ceea ce, mai mult ca sigur, se va intampla dupa post ☺), va invit la o felie mare, mare, de tort de nuca!!!! De ce atat de maaaare?! Fiindca este cel mai gustos tort cu nuca din lume!!!!!! ☺

De-asta l-am si denumit tort *de* nuca :))

Sa-l incercati neaparat, caci e un tort deosebit!!!!!

## **Ingrediente:**

### **Pentru blat:**

- 4 oua
- 220 g zahar
- 10 linguri apa
- 200 g faina
- 100 g nuci macinate
- jumatare plic praf de copt (5 g)

### **Pentru crema:**

- 6 oua
- 300 g zahar
- 250 g nuca macinata
- esenta de rom sau vanilie
- 200 g unt

### **Pentru decor:**

- jumatati intregi de miez de nuca
- nuca macinata

## **Mod de preparare:**

Se tapeteaza o forma, cu diam. de 26 cm, cu hartie de copt. Se incalzeste cuptorul la foc potrivit (180 grade C).

Pentru blat, se separa ouale; galbenusurile se bat spuma cu zaharul si cu cele 10 linguri de apa (calda spre fierbinte). Faina se amesteca cu praful de copt; se cern. Se adauga apoi la compositia de galbenusuri, impreuna cu nucile macinate. Albusurile se bat spuma cu un praf de sare (cat luati cu trei degete) si se incorporeaza, cu o spatula sau cu mixerul, dat pe minim, in aluat. Se toarna aluatul in forma pregatita si se coace timp de cca. 30-35 de minute.

Blatul se lasa sa se racoreasca bine, dupa care se scoate din forma. Cand s-a racit complet, se feliaza pe doua niveluri. Cu un **feliator special de torturi** veti reusi sa faceti asta fara probleme, dar daca nu aveti asa ceva, taiati blatul pe jumatare

doar. E foarte bine si asa!



*Laura Sava*

Pentru crema, se pun ouale intregi, impreuna cu zaharul, la bain-marie. Se lasa pe aburi, amestecand din cand in cand in primele 5 minute, dupa care se amesteca intruna timp de cca. 10 minute sau pana cand se ingroasa ca o smantana (asa scrie pe foaia mea ☺). Cand e bine racorita, se adauga nucile macinate (daca le si prajiti un pic inainte de a le macina, crema va fi un vis!!!) si esenta de rom sau vanilie.

Untul se freaca spuma cu mixerul (se scurge de apa, daca e cazul). Se pune cate o lingura din compozitia cu nuca in unt si se mixeaza/amesteca bine. La final, crema va arata foosoarte apetisant ☺



*Laura Sava*

Crema se imparte in 3, cate o parte pentru fiecare blat; se asambleaza tortul, ungand fiecare blat cu crema si suprapunandu-le:



Laura Sava



Laura Sava



*Laura Sava*

Se niveleaza ultimul strat:



*Laura Sava*

Tortul se orneaza cu jumatati intregi de nuca, in forma de floare ☺



Incredibil de gustos!!!!!!



Cele mai bune felii le-am pastrat, evident, pentru voi ☺

*Laura  
Sava*





Lavro  
Sava

Laura  
Sava



Va pup dulce!!!

P.S. Daca vreti, puteti insiropa blaturile, usor, cu un sirop de zahar ars. Eu, culmea, n-am facut-o :)))  
...dar nu regret, a iesit minunat!!!!