

Tort de nuca



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
- jumatate plic praf de copt (5 g)

Crema de nuci:

- 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 compozitia 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 raceasca 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 jumatate doar. E foarte bine si asa!



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 foooarte apetisant ☐



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





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 ☐







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!!!!