

Tort de piersici cu mure



Tort de piersici cu mure, un alt **tort festiv pentru aniversarea blogului** meu!

Daaa, au trecut 2 ani de cand va (stresez ☺) incant, sper, cu prezenta mea, doi ani de cand blogul meu, inceput in joaca, a ajuns sa fie cunoscut de atatia prieteni, din atatea tari. Astfel ca o invitatie speciala se cerea facuta! O invitatie la tort, desigur, un tort de piersici cu mure, absolut delicios!!!!

Daca e sa descriu ce simt acum, dupa cei doi ani petrecuti alaturi de voi, ar fi ca sunt inmarmurita de cum au decurs lucrurile si de cati oameni minunati am ajuns sa cunosc.

...de faptul ca de multe ori ati reusit sa ma faceti sa visez, cu ochii deschisi, la fel ca in copilarie...

...sau poate doar sa rad cu pofta...

Va multumesc, deci, din tot sufletul ca nu v-ati plictisit de mine si povestioarele mele, de retetele mele, unele mai reusite iar altele mai putin...

Si, inainte de a va marturisi cat de mult ma bucura vizita voastra si fiecare cuvnt al vostru (mai ales daca e pozitiv ☺), tin neaparat sa imi cer iertare tuturor celor care, pe parcurs, s-au oprit si mi-au lasat mesaje la care eu nu am raspuns decat foarte tarziu.

Nu a fost o lipsa de respect sau interes fata de comentariile voastre si nici rea-vointa, caci nu imi sta in fire sa fac asa ceva, ci a fost pur si simplu din cauza ca nu le observam. Si toate astea doar pentru ca eu nu ma pricep deloc la editari, gadgeturi noi etc...din care cauza am si instalat acum mult-folositorul „programel” care ma anunta cand primesc mesaje noi, dupa ce l-am sacait pe Cipi non-stop sa mi-l instaleze :))

Va trimit fiecaruia dintre voi cate-un pupic, mare si duuuulce ca tortul asta de mai jos!!!

...pe care vi-l dedic din toata inima!!!

Happy (sweet) birthday to my blog! ☺

Aici il puteti „savura” pe cel de anul trecut...cand de-abia am implinit un anisor :))

Tort de banane si ciocolata -1 an de blog!

Ingrediente pentru cca. 16 felii:

Blat:

- un blat de ciocolata (din **pandispan**)

Sirop:

- 100 g zahar
- 100 ml apa
- 2, 3 linguri lichior de piersici sau caise

Crema:

- 800 g jumatati de piersici (2 conserve de 850 ml)
- 450 g iaurt natur (grecesc)

- 180 g zahar
- 2 pliculete zahar vanilat (20 g)
- 150 g mure proaspete (sau congelate)
- 15 g gelatina granule sau 8 foite de gelatina
- 300 ml smantana pentru frisca

Pentru ornat:

- 4 linguri dulceata sau gem de mure
- 100 g mure proaspete
- cateva piersici, sustrate de la crema ☐

Jeleu pentru tort:

- un plic gelatina pentru tarte -Tort Gelee transparent
- 50 g zahar
- 250 ml suc de piersici

In plus (tot pentru ornat):

- 100 ml smantana pentru frisca
- 50 g zahar pudra
- 100 g ciocolata rasa

Sfat: un blat bun de cacao gasiti si aici: **Tort cu ciocolata si visine**

Mod de preparare:

De retinut!!

Deschid o mica paranteza, inainte de a „intra” in reteta ☐ Nu va sfatuiesc sa folositi blaturi din comert, pentru ca sunt extrem de subtiri si nu se preteaza insiroparii excesive. Eu stiam asta de aici: **Tort de nectarine**, dar de atunci a cam trecut ceva vreme si cum pe zi ce trece stau tot mai rau cu memoria... ☐

Ca sa intelegeti mai bine ce vreau sa spun: primul blat mi s-a cam

„topit”...si acum, si atunci...si asta se poate vedea cel mai bine in sectiune. Ca sa nu fie probleme, deci, se insiropeaza fiecare blat cu grija...adica, mai mult se „pensuleaza”...pentru ca altfel se va rupe cand veti felia tortul.

Nu as fi trecut nici eu prin toate aceste neplaceri daca nu m-as fi lenevit sa coc un blat, acasa, net superior unuia cumparat, asa incat va incurajez ca si voi sa faceti astfel, atunci cand va hotarati sa incercati minunatul tort.

Caci ar fi pacat sa n-o faceti, fiind extraordinar de delicios!!! A primit nota maxima de la mine!

Si-acum sa incepem cu prepararea tortului!

Preparare sirop de zahar:

In primul rand, faceti siropul: puneti la fiert apa cu zaharul pana obtineti un sirop (2, 3 minute); turnati apoi lichiorul si amestecati bine.



*Laura
Sava*

Asamblare tort:

Asezati primul blat intr-o forma de tort cu diametrul de 26 cm. (cu inel detasabil, ar fi ideal!) si insiropati-l usor:



Scurgeti piersicile si pastrati sucul.

Asezati pe blat jumatati de piersici, cat mai aproape unele de altele:



Eu, după cum vedeți, am montat blatul direct pe platoul de servit, pentru ca manevrarea lui să nu-mi pună deloc probleme:



Crema de piersici si mure:

In continuare, pentru crema, pasati murele cu mixerul vertical. Daca va deranjeaza samburii, le puteti trece printr-o strecuratoare, amestecand intruna cu o lingura pentru a grabi procesul:



Amestecati iaurtul cu zaharul tos si zaharul vanilat; adaugati apoi piureul de mure:





La final, crema de mure va arata asa (in realitate, culoarea e si mai intensa). Yummy!!! ☐



Puneti la inmuiat foitele de gelatina intr-un vas cu multa apa rece, timp de 10 minute:



*Laura
Sara*



Daca folositi gelatina la plic, puneti doar 100 ml apa peste granulele de gelatina; o lasati tot 10 minute sa se hidrateze.

Gelatina, in ambele cazuri, se topeste apoi la microunde (sau bain-marie) pret de cateva secunde, doar pana cand se fluidizeaza. Cu mentiunea ca, foitele de gelatina se scot din apa si se topeste separat, intr-un bol, iar gelatina granule se topeste asa cum e, nu se mai scurge!

Se inglobeaza apoi in crema si se amesteca energic, ca sa nu faca cocoloase!



Dati crema la rece iar cand incepe sa se intareasca usor, inglobati frisca batuta:



Laura
Sava



Laura
Sava



Turnati mai mult de jumatate din crema peste piersici si nivelati:



Laura
Sava



Crema trebuie sa acopere bine fructele:



Acoperiti cu cel de-al doilea blat:



Asezati restul de crema, urmata de ultimul blat:



Presati usor suprafata tortului si dati la rece pentru minim 3-4 ore, apoi ungeti-l cu dulceata sau gem de mure:



Laura
Sava

Asa arata deliciosul meu tort, bine racorit si fara inelul detasabil. Chiar foarte bine, zic eu ☺



Laura
Sava



Ornare tort:

A venit si timpul ornarii!! Bateti frisca impreuna cu zaharul pudra si acoperiti marginea tortului:



Laura
Sava



Asezati deasupra, pe cat de ingenios puteti □ , felii de piersica si mure:



Jeleu pentru tort:

La final, preparati glazura din praful Tort Gelee transparent (eu am folosit rosu pana la urma, pentru ca mi-am imaginat ca ar arata mai bine): amestecati praful cu zaharul si sucul de piersici.

Urmati instructiunile de pe plic, unde se specifica faptul ca amestecul obtinut se pune la fiert 1 minut, dupa care se toarna peste fructe, incepand din mijlocul tortului, urmand ca incet, incet sa se distribuie catre margini:





Presarati ciocolata rasa pe marginea tortului, cu mare grija:



Laura
Sava

Siiii, in sfarsit...momentul mult asteptat, cel al degustarii!!! :))



Nemaipomenit!!! Savuros si aromat la maxim!!!

Laura
Sava





Laura
Sava

Cu mare drag impart, cu voi toti, delicioasa felie din poza!!!



Va pup si va multumesc ca-mi sunteti mereu aproape!!!
...si la anu' sper sa va impresionez cu ceva, la fel de apetisant,
sau chiar mai mult de-atat!!!