

Tort de post cu visine si nuca de cocos



Laura Sava

Tort de post cu visine si nuca de cocos: un desert usor, de vara!

Am avut pofta de ceva (nu foarte) dulce si racoritor zilele astea, iar visinul cel mic din gradina mi-a indeplinit pe loc dorinta! E atat de pricajit si e tocmai in capatul gradinii, unde nu ajung prea des, dar are cele mai gustoase visine si e atat de plin de fructe in fiecare vara si-atat de incapatanat sa le pastreze pe toate, incat il iubesc enorm!!!!

Inspirata fiind de visinul meu drag, mi-am facut o surpriza □ , un **tort de post**, un tort special cu visine, ce m-a facut sa zambesc.

E si „un pic” de mac prin reteta, dar nu l-am mai indesat in titlu, ca sa nu sune asa: Tort de post cu blat de mac, nuca de cocos si

visine, de post. Ciudat, nu?! :)))

O alta reteta de post minunata, cu visine, gasiti aici: [Chec de post cu visine](#)

Ingrediente:

- 500 g visine, bine coapte
- 100 g zahar
- 100 g ulei de cocos (solid)
- 160 g zahar
- 200 ml lapte de cocos (conserva de 400 ml)
- 2 linguri seminte de mac
- 270 g faina
- 2 lingurite praf de copt
- o lingurita bicarbonat
- 2,3 linguri fulgi de nuca de cocos (pentru decor)

Priviti cat de incarcat e micutul meu visin:



Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Cu o zi inainte de prepararea tortului, se scot samburii din visine iar visinele se amesteca cu 100 g zahar. Se lasa la „macerat” pana a doua zi (se mai amesteca de vreo doua, trei ori).

A doua zi, se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si se tapeteaza cu hartie de copt o forma de tort cu diametrul de 24 cm. Se rastoarna visinele intr-o sita si se lasa la scurs pana cand e nevoie de ele in reteta □ Siropul rezultat se pastreaza!

Preparare blat:

Bateti uleiul de cocos, la temperatura camerei, intr-un bol inalt, cu zaharul (160 g) timp de 1-2 minute. Turnati apoi laptele de cocos (scuturati bine conserva inainte de a o deschide). Presarati semintele de mac si amestecati usor. La final, adaugati faina amestecata cu praful de copt si bicarbonatul (se cern deasupra compozitiei din bol).

Rasturnati compozitia rezultata in forma pregatita si nivelati cu dosul unei linguri. Asezati visinele scurse, unele langa altele, incepand de la margine pana in centru, si apasati usor in aluat.

Blatul se coace cca. 35 de minute. Cand e gata (puteti verifica si cu o scobitoare), se scoate din cuptor si se lasa la racit in forma.

Sfat:

Tortul se poate insiropa cu sirop de visine (cel pe care v-am rugat sa il pastrati, mai sus ☐) sau se poate face un sirop mai gros pe care sa-l turnati deasupra fiecarei felii de tort, in momentul servirii. Sau chiar de la inceput, numai ca va intra in blat si nu se va mai vedea atat de frumos...

Eu asa am facut: am fiert siropul 5 minute, la foc mic, amestecand din cand in cand, l-am lasat la racit si l-am turnat, dupa cum puteti vedea si-n pozele de mai jos, peste feliile de tort. Bineinteles ca nu m-am putut abtine sa nu presar cativa fulgi de nuca de cocos peste toata treaba asta!!! ☐

A iesit incredibil de bun!!!



Laura Sava



Laura Sava



Sper din tot sufletul sa-l incercati, pentru ca e foarte bun!!!
Puteti folosi si visine din compot sau din congelator, daca nu
aveti la indemana visine proaspete!

Laura Sava



Laura Sava



Si, din nou, vedeta retetei de astazi!!!! :))





Laura Sava

Laura Sava

