

Tort de prune cu mascarpone si nuci caramelizate



M-am tot gandit zilele astea cu ce-as putea sa va mai ispitesc, haha, si cum prunele noastre s-au copt atat de frumos, am stiut imediat ce-o sa fac: un tort de prune cu mascarpone si nuci caramelizate, absolut divin!!!! ☐

Sper din tot sufletul sa-l incercati!!! Acum, sau mai la toamna :))

Un **tort cu fructe** de care va veti aminti mereu...cu pofta ☐

Ingrediente:

Pentru blat:

- 6 oua mari

- 6 linguri apa fierbinte
- 200 g zahar
- 200 g faina
- 2 lingurite rase praf de copt

Crema de prune:

- 1 kg prune foarte coapte
- 150 g zahar
- 100 ml **visinata** sau rom
- 6 foi gelatina sau 10 g gelatina granule

Crema de mascarpone si nuci caramelizate:

- 500 g branza mascarpone
- 50 g zahar pudra
- 100 g miez de nuca
- 150 g zahar

In plus:

- 200 ml smantana pentru frisca
- 50 g zahar pudra (vanilat)
- 3-4 prune mai marisoare, bine coapte si frumoase
- 1-2 lingurite pudra de scortisoara

Unul dintre prunii (nu foarte multi) din gradina. Pe masa, mai jos, prunele mele minunate apar alaturi de caisele culese de tati ☐





Laura Sava



Laura Sava

Mod de preparare:

Preparare blat:

Incingeti cuptorul la 180 de grade C (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt o forma cu diam. de 26 cm.

Separati ouale: bateti galbenusurile, intr-un bol inalt, cu apa fierbinte si un praf de sare, apoi adaugati 150 g zahar si bateti in continuare pana se spumeaza usor. Albusurile se bat intr-un bol incapator (sa „inghita” mult aer) cu restul de zahar (50 g zahar) pana se formeaza o spuma tare (nu trebuie sa exagerati cu batutul, nu facem beza acum! ☐) si apoi se adauga, cu miscari usoare, in galbenusurile batute.

Amestecati faina cu praful de copt si cerneti-le deasupra compozitiei rezultate. Amestecati usor, cu mixerul, la viteza cea mai mica, pana cand se incorporeaza.

Coacere blat:

Turnati aluatul in forma pregatita si nivelati usor suprafata. Lasati blatul la copt cca. 20 de minute, dupa care se lasa la racit.

Preparare crema de prune:

Curatati prunele de coaja (daca sunt bine coapte, coaja se inlatura usor), scoateti samburii si apoi taiati-le in bucatele. Acoperiti-le cu zahar si lasati-le sa stea cca. 30 de minute, sa isi lase zeama. Strecurati apoi fructele si pastrati sucul.

Eu, pentru ca prunele noastre au fost foarte zemoase si dulci, am obtinut 400 ml suc de prune, dar voi, daca obtineti mai putin, nu va stresati! Se completeaza pana la 500 ml de lichid cu visinata sau rom. Eu am adaugat 100 ml visinata, facuta anul asta, buna tare si aromata ☐

Se pune apoi gelatina la inmuiat. Daca folositi foite de gelatina, inmuiati-le in multa apa rece cca. 10 minute, iar daca folositi gelatina granule, puneti-le in cca. 150 ml apa rece. Le lasati la inmuiat tot atata. Cand e gata, gelatina se topeste la microunde

sau la bain-marie (in 4-5 secunde e gata), dar aveti mare grija sa n-o lasati sa dea in clocot, pentru ca isi pierde calitatile de inchezare! Se scot doua, trei linguri din nectarul de prune si se amesteca cu gelatina topita, dupa care se rastoarna in restul de nectar de prune. Se amesteca energic; la final, se adauga fructele taiate in bucati. Se pune in frigider pana cand e gata crema de mascarpone si nuci.

Preparare crema de mascarpone si nuci caramelizate:

Puneti zaharul la topit intr-o cratita, la foc mic. Nu se amesteca decat daca zaharul incepe sa se arda pe margine. Se misca cratita pentru ca zaharul sa se topeasca uniform. Daca nu reusiti asa, amestecati cu incredere in el! ☐

Va trebui sa obtineti un caramel fluid si nu foarte inchis (aveti grija sa nu se arda, pentru ca devine amar).

Se da cratita deoparte si se adauga imediat nucile intregi (miezurile de nuca). Se amesteca foarte bine cu o lingura de lemn, pentru ca (scuzati cacofonia) caramelul sa acopere nucile. Nucile caramelizate se rastoarna pe o foaie de hartie de copt sau pe o farfurie plata, bine unsa cu ulei. Se lasa la racit, dupa care se zdrobesc, intr-o punga de hartie, cu tocatorul de carne. Vetii avea si bucati mai mari, si mai mici. E ok ☐

Branza mascarpone se bate cu mixerul cateva secunde; se adauga apoi zaharul pudra si se mai bate cateva secunde. Se adauga nucile caramelizate maruntite si se amesteca bine cu o spatula.

Asamblare tort:

In continuare, se taie blatul pe jumatate, iar partea de jos se aseaza inapoi in forma. Se aseaza pe blat compozitia de prune si se acopera cu celalalt blat. Se apasa usor. Deasupra lui se intinde crema de mascarpone si nuci caramelizate. Tortul se da la frigider peste noapte!!!

Pentru a finaliza tortul, se desface inelul detasabil al tortului, iar tortul se aseaza pe un platou. Se bate frisca tare si se acopera suprafata tortului, cat mai uniform. Se decoreaza cu scortisoara pe margini, cu felii de prune si nuci macinate:





Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava

Nu e foarte greu de facut, nu va sperati, e doar mult de scris ☐

Pentru voi, dragilor, cu mare drag!!!



Laura Sava