

Tort de somon afumat



Acest tort de somon afumat este un tort aperitiv de mare efect si nu ar trebui sa lipseasca din meniul niciunei mese festive!!! Mai ales de Craciun sau de revelion!

E si foarte gustos, nu numai aratos ☐

Il puteti face si sub forma de portii individuale, ca niste Mini Cheesecake-uri sarate cu somon afumat, cum l-am transformat eu acum, recent, folosind niste vase ramekin micute:



E un preparat cu gelatina dar cred ca e bine de stiut ca, daca il asezati in pahare sau boluri mici, transparente, nu mai aveti nevoie de gelatina! Va trebui doar sa faceti mici ajustari la reteta...ajustari pe care le gasiti un pic mai jos, dupa „tabelul” cu ingrediente ☐

Ingrediente pentru cca. 10 portii:

- 500 g somon afumat
- 2 castraveti de sera (nu foarte mari)
- 1/2 legatura marar
- 1 ceapa rosie
- 500 g smantana grasa
- zeama de la o lamaie
- 6 foi gelatina sau 10 g gelatina granule
- sare, piper

Sfat: pentru varianta fara gelatina, va trebui sa folositi doar 250 g smantana (in loc de 500 g) si 250 g branza de vaci, trecuta prin sita sau „domolita” un pic cu mixerul vertical, sau crema de branza preferata, sarata!

!!! Important: eu, in pozele vechi, am folosit o forma cu diametrul de 26 cm dar pentru o prezentare mai reusita, va sfatuiesc sa

folositi una de 20 cm sau maxim 24 cm, cum am facut acum, recent:



Laura Sava



Apetisant!!! ☐



Mod de preparare:

Incepem cu gelatina □ Foitele de gelatina se inmoaie intr-un vas incapator, in multa apa rece; daca folositi granule de gelatina, le acoperiti doar cu 120-150 ml apa rece. In ambele cazuri, gelatina se lasa la hidratat 10 minute.

In acest timp, se unge forma (rotunda) cu cateva picaturi de ulei si se tapeteaza cu folie transparenta (baza formei si marginile). Somonul se taie in cuburi de 1/2 cm:



Un castravete se curata de coaja si se taie cuburi:



Mararul se spala si se toaca (eu l-am scos din congelator ☐):



Se curata ceapa si se toaca marunt. Jumatate din somon se intinde pe fundul formei:



Restul se amesteca cu marar, ceapa, castravete, smantana si sucul de lamaie:



Laura Sava

Se prepara gelatina si se adauga la crema de peste, astfel: foitele de gelatina se scurg de apa, se pun intr-un bol mic si se topesc la microunde sau pe baie de aburi (la microunde treaba merge foarte rapid, in 5-6 secunde foitele se topesc). Gelatina granule nu se mai scurge, pentru ca va absorbi aproape toata apa; ea se topeste asa cum e, ori la microunde ori la bain-marie. Gelatina topita se amesteca cu 2, 3 linguri din compozitia cu somon, apoi se rastoarna in bol si se amesteca totul foarte bine:



Compozitia se condimenteaza cu sare si piper dupa gust si se rastoarna in forma:

Laura
Sava



Cel mai bine ar fi sa lasati tortul la rece peste noapte, dupa care il rasturnati pe o farfurie plata sau pe platoul de servit.

Spalati restul de castraveti si taiati-i in felii subtiri. Ornati cu castraveti si marar:



Tortul de peste, pe masa noastra festiva ☐



Laura Sava

Langa platourile cu **Pogacele cu jumari**, **Rosii umplute cu branza Ricotta**, **Gogoselele de branza pe bat** si **Chiftelutele...la cuptor**