

Tort de visine cu piscoturi



Laura Sava

Dragilor, nu vreau sa credeti ca am dezvoltat o mica obsesie pentru piscoturi ☺ , dar pe caldurile astea sunt mai mult decat perfecte!!! Le-am folosit si la **prajitura cu zmeura**, si, iata, si acum, la acest tort de visine cu piscoturi, absolut delicios, cu visine proaspete din gradina (mai am cateva deserturi cu visine pentru voi).

E un tort de vara rece si cremos, si, cel mai important, e un tort fara coacere, adica adio cuptorului incins si broboanelor mari de sudoare de pe frunte ☺

Desigur, visinele pot fi inlocuite cu alte fructe de sezon!!!

Ingrediente:

Blat si crema:

- 250 g piscoturi

- 6 foi gelatina sau 10 g gelatina granule
- 150 g unt
- 160 g zahar
- 300 g smantana (acra, fermentata)
- 300 g iaurt
- 700 g visine proaspete sau din compot
- 400 ml smantana pentru frisca

Sirop caramel:

- 200 ml lapte
- 2, 3 linguri zahar (vanilat)

Decor:

- visine cu codita □
- 1 albus batut
- zahar tos
- 50 g ciocolata cu lapte

„Glazura” de branza:

- 100 ml frisca batuta
- 25 g zahar pudra (vanilat)
- 100 g mascarpone sau branza Philadelphia

Mod de preparare:

Se pregateste prima data siropul caramel: se arde zaharul intr-o craticioara (nu foarte tare, doar cat prinde culoare) si se stinge cu laptele rece. Se lasa pe foc pana cand se topeste caramelul. Se lasa apoi sa se raceasca.

Se inmoaie gelatina in apa rece. Daca folositi foite de gelatina, le puneti in multa apa rece la inmuiat dar daca folositi granule de gelatina, la plic, puneti doar 100 ml apa rece deasupra. In ambele cazuri, lasati gelatina sa se hidrateze cca. 10 minute.

Pe un platou rotund si plat (cu diam. de 26 cm.) se instaleaza un inel pentru torturi si se aseaza inaintea jumatate din cantitatea de biscuituri (daca este nevoie, biscuiturile se taie), insirocate usor cu laptele caramelizat.

Pentru crema, se bate bine untul cu zaharul; se inglobeaza apoi iaurtul si smantana. Foitele de gelatina se scurg de apa si se topesc la bain-marie sau la microunde (gelatina se topeste in doar cateva secunde, asa ca aveti mare grija sa nu dea in clocot pentru ca isi pierde calitatile de inchegare). Daca ati folosit granule de gelatina, nu mai scurgeti apa deoarece granulele o vor absorbi aproape in totalitate. O topiti in aceasi fel ca si mai sus.

Gelatina se inglobeaza, usor racorita, in fir subtire, in compozitia de unt si se amesteca energic. Gelatina se poate ingloba si fierbinte numai ca va trebui sa o amestecati mai intai cu 2, 3 linguri de crema si de-abia dupa aceea sa o adaugati in crema. Mie, personal, varianta asta mi se pare cea mai atragatoare □ , dat fiind faptul ca in felul asta crema nu face cocoloase.

Se bate frisca lichida, nu foarte tare, si se adauga impreuna cu visinele, fara samburi, in crema rezultata (daca visinele sunt prea mari, taiati-le in jumatate).

Jumatate din cantitatea de crema se aseaza pe stratul de biscuituri. Se acopera cu restul de biscuituri, insirocate. Se repartizeaza deasupra restul de crema si se da tortul la frigider timp de cca. 4 ore. Ideal ar fi sa il lasati la rece peste noapte.

Cand e gata, se scoate inelul detasabil iar marginile tortului se acopera cu „glazura” de frisca batuta si branza. Suprafata tortului se decoreaza cu visine trecute prin albus batut si zahar tos. Vor parea presarate cu promoroaca.

Cool sau nu?! :))

Incepem cu unul dintre visinii nostri, foarte incarcati anul acesta:



...si continuam cu tortul!!! ☐

Eu l-am „stropit” un pic pe margini cu ciocolata topita:



Laura Sava

Nu va puteti imagina cat de bun este!



Detaliu visine „ninse” □



Pentru voi, cu drag!!!





Laura Sava

Sfat: Puteti inlocui untul cu iaurt, caz in care cresteti cantitatea de gelatina la 15 g, iar daca nu va surade ideea albusului crud de la decor, il puteti inlocui cu apa rece.