

# Tort de visine Padurea Neagra



Mama mea e frumoasa ca o floare si o iubesc din tot sufletul!!! ☐  
De ziua ei, in 21 octombrie, si-a invitat fostele colege de birou de la Oficiul Judetean de Turism Timisoara, eu fiind bucatarul lor personal ☐  
Fiindca are nume de floare, i-am facut un tort-floare, ca o viorea (pe mami o cheama Viorica), folosind unul dintre ingredientele ei preferate: visinele. A rezultat un tort incredibil de gustos (m-a cucerit chiar si pe mine), asa ca de-abia astept sa-l incercati!!!  
Tort de visine Padurea Neagra!!!!

## Ingrediente

### Pentru blat:

- 6 oua mari
- 200 g zahar
- 100 g unt
- 150 g faina
- 100 g amidon
- 1 lingura cacao
- 2 lingurite praf de copt

## **Ingrediente crema:**

- 500 g visine din compot, fara samburi
- 25 g amidon
- 350 ml nectar de cirese sau visine
- 4 foi gelatina alba sau 8 g gelatina granule
- 500 ml smantana pentru frisca
- 150 g zahar

## **Ingrediente **pasta de lapte praf** (optional):**

- 125 g zahar tos
- 100 ml apa
- 250 g lapte praf
- ulei pentru modelat (10-15 picaturi)

## **Mod de preparare:**

Inainte de toate, se pregateste o forma de tort, cu inel detasabil, cu diametrul de 26 cm (se tapeteaza baza formei cu hartie de copt). Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Pentru blat, se bate untul, tinut la temperatura camerei, cu zaharul pana se spumeaza.

Se separa ouale; albusurile se bat spuma cu un praf de sare; se lasa deoparte. Galbenusurile se incorporeaza, unul cate unul, in compozitia de unt.

Se amesteca faina cu amidonul (folositi tot faina daca nu aveti amidon, dar sa nu fie mai mult de 220 de grame in total) si cacaua si se cern in crema de unt. Se amesteca usor.

Se inglobeaza apoi albusurile spuma, in doua transe, si se amesteca cu o spatula, cu grija, sa nu se lase aluatul.

Compozitia rezultata se toarna apoi in forma si se niveleaza.

Blatul se coace cca. 20-22 de minute, dupa care se lasa sa se raceasca.

Cand e rece, se feliaza pe doua nivele, urmand sa obtineti 3

blaturi subtirele:



Chiar usor de facut!

Dar cu toate aseta, am vrut sa-i pregatesc ceva mai special mamei.. asa ca i-am „croit” o floare din pasta de lapte praf ☐

Am taiat petale din pasta de lapte praf, care se prepara dupa cum urmeaza: zaharul se fierbe cu apa cateva minute, 8-10, dupa care se lasa la racit. La final, se adauga laptele praf si uleiul si se framanta totul foarte bine. Se adauga colorant alimentar dupa plac, dupa care se intinde pasta colorata intre 2 folii cu sucitorul si se decupeaza forme. Foarte important de stiut: eu am fost nevoita, de fiecare data cand preparam pasta, sa adaug mai mult lapte praf pana cand obtineam o pasta usor de modelat.

Eu am decupat pasta direct, cu un bol, in asa fel incat sa obtin petale. Petale, pe care le-am pus mai apoi la uscat intr-un bol ca sa ia forma unei flori desfacute:



Am facut si-un mic test: am pus petalele pe blat ca sa vad cum va arata...



Apoi m-am reintors la tort si am pregatit umplutura de visine, din compot.

Pentru crema, se scot samburii visinelor (in caz ca nu gasiti compot de visine fara samburi). Se inmoaie gelatina in apa rece cca. 5-8 minute. Daca folositi foite de gelatina, le puneti in multa apa rece dar daca folositi gelatina granule, adaugati doar 50 ml apa rece. Diferenta dintre cele doua tipuri de gelatina este ca foitele de gelatina se vor scurge de apa inainte de a le adauga in crema fierbinte, pe cand gelatina granule nu se mai scurge ci se

adauga asa cum e.

Astfel, se amesteca amidonul in 4 linguri nectar. Restul de nectar se pune la fiert; se adauga compozitia cu amidon si se lasa sa mai fiarba 2-3 minute. Se amesteca si visinele. Crema se ia apoi de pe foc si se adauga gelatina inmuata (sau scursa, dupa caz).

Cand compozitia de visine se mai raceste, dupa vreo 10 minute, se adauga frisca batuta cu zahar si se amesteca totul bine. Se umple tortul taiat pe din doua cu crema de visine si se tine la frigider cateva ore inainte de a fi servit (minim 4 ore):

Sa va fie de bine!



Sectiunea:



Tortul arata neterminat pentru ca am mai avut de pregatit si cateva aperitive, aperitive ce mi-au rapit muuuult timp!!! N-am mai ajuns sa prepar inca o portie de pasta de lapte praf, cum m-am gandit initial (voiam sa imbrac tortul cu pasta alba care sa aiba un contrast placut cu floarea mov) asa ca am aruncat in disperare frisca pe el si a iesit cum a iesit :))

Aici puteti admira tortul de anul asta, tot de ziua mamei mele dragi, intr-o varianta mult mai imbunatatita...daca nu la altceva, macar la nivel de ornare ☐





<http://savalaurl.blogspot.com>



<http://savalaurl.blogspot.com>



<http://savalaurl.blogspot.com>



