

Tort de zahar ars



Dragii mei, astazi este ziua lui Bogdi. A implinit 9 ani copilul meu iubit si scump, care imi umple inima de fericire!!! De fapt, pe la ora 14:45 va fi momentul ☐ , dar noi l-am sarbatorit, ca intotdeauna, mai repede. In primul rand cu acest tort de zahar ars, tortul copilariei mele, si apoi cu o multime de cadouri!!! L-am facut in joaca, pentru noi, acasa, nicidecum nu m-am gandit ca-l voi posta pe blog, dar a iesit atat de bun, iar lui Bogdi i-a placut atat de tare, incat m-am hotarat sa vi-l arat si voua.

Urmeaza sa-i mai fac un tort vineri, cel oficial, cand va avea si invitati, si pe care va scrie **Star Wars**!!!!!! Daaa, e mare fan Razboiul Stelelor, asa ca va trebui sa-i fac un tort cu planeta lui preferata: Death Star. Voia unul si cu Darth Vader, dar asta e deja prea mult pentru mine ☐

Va invit cu drag la o felie de tort insiropata si dulce!!!!!! Eu, una, ador crema caramel si acest tort simplu, dar minunat!!!

Ingrediente:

Pentru caramel:

- 8 linguri zahar tos

Pentru crema:

- 6 oua mari, intregi
- 180 g zahar (10 linguri zahar)
- 2 plicuri zahar vanilat (20 g)
- 1 litru lapte

Pentru pandispan:

- 4 oua
- 4 linguri zahar
- 4 linguri faina

Pentru ornat:

- 300 ml smantana pentru frisca
- fructe proaspete de sezon sau zaharisite

Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Se caramelizeaza cele 8 linguri de zahar intr-o cratita de 4 litri, la foc mic, miscand usor de cratita pentru ca zaharul sa se topeasca uniform (nu se amesteca cu lingura). Se tapeteaza apoi peretii cratitei, cat de sus puteti □ Se lasa la racit.

Se prepara crema caramel: se bat ouale intregi cu zaharul simplu si vanilat timp de aprox. 2 minute sau pana cand se spumeaza. Se toarna laptele rece si se amesteca bine. Compozitia obtinuta se toarna in cratita tapetata cu zahar ars si se da la cuptor timp de cca. 25 de minute.

Cand crema s-a inchegat se toarna peste ea blatul de pandispan, preparat astfel: se separa cele 4 oua; se bat albusurile spuma cu

zaharul. Se adauga galbenusurile si se amesteca usor cu o spatula sau lingura de lemn. Se cerne faina si se incorporeaza cu grija, amestecand de jos in sus (pentru ca blatul sa nu se lase). Se pune, asadar, piscotul peste crema si se coc impreuna timp de 30 de minute. Dupa coacere, tortul se scoate din cuptor si se lasa in cratita sa se raceasca complet. Se pune in frigider pentru minim 3 ore, dupa care se rastoarna pe un platou. Se trece prima data cu cutitul pe marginea cratitei, pentru a dezlipi orice urma de blat. Se aseaza apoi platoul deasupra cratitei, ca un capac, si cu o miscare brusca se rastoarna cratita, pandispanul ajungand jos, la baza, iar crema de zahar ars deasupra. In felul acesta, pandispanul se va insiropa cu sucul de la crema de zahar ars. Se tine la frigider inca 4, 5 ore, desi ideal ar fi sa il lasati peste noapte.

E nemaipomenit!!! ☐







Laura Sava

Sfat: Puteti lasa tortul asa cum e, nu e nevoie sa-l imbracati in frisca. Va arata foarte bine, si va fi la fel de delicios!