

Tort diplomat cu struguri



Tortul diplomat este o incantare, sub orice forma este pregatit, iar astazi vreau sa va arat un Tort Diplomat cu struguri mai special!

O alta versiune delicioasa a acestui tort renumit, un **Diplomat cu fructe**, aromat si racoritor!!! ☐

Ingrediente pentru 12 portii:

Pentru blat:

- 2 oua mari

- 100 g zahar
- 50 g faina
- 2 lingurite praf de copt
- 25 g alune macinate

Pentru crema:

- 8 galbenusuri
- 100 g zahar pudra
- 375 ml lapte gras, nedegresat
- 6 foi de gelatina
- 400 g struguri negri (Hamburg)
- 125 ml smantana pentru frisca

In plus:

- 100 g struguri negri (Hamburg)
- 1 pachetel glazura transparenta pentru tarte (Tortenguss)
- 20 g migdale feliate

Sfat: daca vreti sa simplificati si mai mult reteta, folositi piscoturi in locul blatului copt.

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 175 grade C. (foc potrivit) si tapetati cu hartie de copt o forma cu diametrul de 20 cm, maxim 24 cm.

Blatul:

Separati albusurile si galbenusurile celor doua oua. Bateti albusurile cu 2 linguri de apa pana devin spuma. Presarati deasupra zaharul, incorporati bine si bateti pana se face spuma apoi amestecati galbenusurile:



Amestecati faina, praful de copt si alunele cu spuma de oua:



Puneti acest aluat in forma pregatita. Eu n-am gasit-o pe moment decat pe aia de 26 cm, asa ca blatul meu a iesit destul de subtire, dar n-a fost rau nici asa!



Laura Sava

Coaceti cca. 18 minute:



Lasati blatul sa se raceasca bine in forma, apoi desprindeti inelul detasabil al tortului:



Close-up □



Preparare crema:

Bateti cele 8 galbenusuri cu zaharul pudra pana devin crema; adaugati apoi laptele caldut si amestecati bine. Puneti compositia la bain-marie 5 minute, pana se infierbanta si prinde consistenta:



Gelatina:

Inmuiati gelatina in apa rece timp de 10 minute. Topiti-o apoi la microunde sau la bain-marie, avand grija sa nu dea in clocot, pentru ca isi pierde calitatile de inchezare.

Lasati-o un minut sa se racoreasca, apoi adaugati-o creimei de galbenusuri. Dati-o la frigider 20 de minute.

Bateti frisca si adaugati-o in crema cu gelatina; amestecati usor:



Finalizare tort:

Spalati strugurii, bine copti, pe care eu i-am comandat special pentru ziua lui Bogdi de la Recas (au fost atat de buni si de parfumati, fara samburi aproape deloc). Am luat cateva kile de struguri dar in final de-abia am mai avut pentru tort ☐

Adaugati apoi 400 g de struguri la crema:



...si turnati crema peste blat:



Lasati la frigider cel puțin 2 ore sa se intareasca. Decorati tortul cu restul de struguri si turnati glazura transparenta deasupra, urmand instructiunile de pe pachet. Glazura se poate prepara cu suc de struguri sau mere in loc de apa, astfel tortul va avea o aroma mai puternica de fructe:



Laura Sava

Scoateti tortul din frigider si decorati marginile cu migdalele feliate. Daca le prajiti intr-o tigaie incinsa, fara grasime, pana devin aurii, vor fi si mai gustoase. Eu n-am pus, fiindca nu am avut ☐



Laura Sava

Sectione:
A fost foooarte bun!!!!!!