Tort Diplomat

Tort Diplomat: un tort ce nu mai are nevoie de nicio introducere!!

Dragilor, nu imi vine sa cred ca nu v-am aratat pana acum clasicul **Tort Diplomat**, pe care-l savuram mereu cu placere. Mai ales Cipi, caruia ii plac la nebunie torturile cremoase si racoroase!!!
De ziua lui, asadar, in 1 iunie, de ziua copiilor , l-am surprins cu bunatatea asta de tort, pe care il puteti face oricand, cu succes, acasa.

Lui Bogdi i-am pregatit alta **trasnaie**

Ingrediente:

- 5 galbenusuri
- 180 g zahar
- 2 pliculete zahar vanilat (20 g)

- 500 ml lapte
- 9 foite gelatina sau 15 g gelatina granule
- 250 g smantana pentru frisca
- 2 portocale mari
- o banana mare, bine coapta
- o cutie compot de ananas (rondele)
- 1-2 kiwi, foarte bine coapte
- 200 g piscoturi de sampanie

Mod de preparare:

Pregătire

Intai, lasati gelatina la inmuiat in apa rece (daca folositi foite de gelatina, le puneti in multa apa rece; daca folositi gelatina granule, puneti doar atata apa cat sa treaca cu doua degete peste ele). In ambele cazuri, se lasa sa se inmoaie cca. 10 minute, timp in care se prepara crema.

Mai apoi, pregatiti baia de aburi, celebra bain-marie, punand un vas, plin pe jumatate cu apa, la fiert. Cand apa clocoteste, se da focul la minim.

Pregătire crema

Amestecati galbenusurile cu zaharul intr-un bol mic si adanc pana ce se albesc (cca. 2-3 minute). Sau la robot.

Incalziti laptele si turnati-l peste compozitia spumoasa de galbenusuri. Transferati apoi compozitia intr-un alt vas, mai mic, care sa intre perfect in vasul cu apa clocotita de pe foc (fundul vasului in care ati pus compozitia nu are voie sa atinga apa de dedesubt). Se lasa la bain-marie timp de aproximativ 10 minute, timp in care se amesteca des (mai mult spre finalul fierberii). Compozitia va fi destul de lichida chiar si la final, asa ca nu va speriati!!!

Următorul pas

La sfarsit, dati crema deoparte si adaugati foitele de gelatina inmuiate si bine scurse sau gelatina granule, care e posibil sa fi

absorbit toata apa si care nu se mai scurge ci se pune asa cum e.

Amestecati bine compozitia cu telul, dupa care lasati-o la racit. Daca vreti sa grabiti intregul proces de racire, scufundati fundul vasului intr-un altul cu apa rece (aveti grija sa nu ajunga apa in crema).

Nu in ultimul rand, se bate apoi frisca cu zaharul vanilat sau esenta de vanilie si se incorporeaza in compozitia rece. Crema se tine la frigider pana cand se pregatesc forma si fructele.

Asamblare

Desigur, se umezeste si se tapeteaza cu folie transparenta o forma de tort rotunda cu diam. de 26 cm (daca forma e uda, folia se aseaza foarte usor).

Pregatim acum fructele: portocalele se feliaza pe latime, obtinand niste rondele frumoase si subtiri, si abia apoi se curata de coaja; kiwi la fel, iar bananele se taie in felii subtiri care se stropesc cu zeama de lamaie, pentru a nu se innegri (se oxideaza repede).

Peretii si fundul formei se imbraca in felii de ananas, kiwi, banane si portocale (aici intra in scena imaginatia proprie).

Totusi, trebuie retinut faptul ca kiwi proaspat (si ananasul proaspat) contine o enzima care distruge gelatina, astfel incat va recomand sa folositi kiwi-ul numai pe margini sau sa il opariti inainte (in putina apa clocotita cu zahar, ca la compot). Desigur, fructele din conserva sunt insa binevenite

Se toarna jumatate din compozitia racita peste fructe si se niveleaza (vedeti si in poze ca crema este inca lichida, dar se va intari dupa ce sta la frigider):

Conservare

Se presara felii subtiri de banana sau bucatele de ananas (eu am ales banane, fiindca ii plac mult lui Bogdi).

Tortul se tine cca. 12-15 minute la frigider, ca sa se inchege putin compozitia:

Se scoate apoi de la rece si se toarna restul de crema (tinuta la temperatura camerei) deasupra, peste fructe. Usor, fara graba, in asa fel incat sa acopere treptat fructele. Nu va stresati daca totusi feliile de fructe incep sa „danseze” Nu e deloc important ca fug din loc. Cand crema se incheaga, nici nu se va observa acest lucru, iar gustul tot minunat va fi!!!

La final, se aseaza un strat de piscoturi (pe care le insiropati cu suc de ananas din conserva) pe toata suprafata tortului, apasand usor:

Se acopera forma cu folie si se lasa la frigider peste noapte, NEAPARAT peste noapte, ca sa nu aveti surprize! A doua zi, se rastoarna cu grija pe platoul de servit (nu uitati sa desprindeti folia transparenta)

Se poate orna cu frisca batuta, dar mie mi s-a parut foarte aspectuos asa simplu:

Detaliu:

Dupa cateva prim planuri absolut necesare pentru voi …se imparte cu generozitate intregii familii, si mai ales sarbatoritului!!!

Laura Sava

L-am savurat rece si cu o pooofta pe masura!!!

La multi ani, iubitule!!!

Sfat: In loc de rondelele de ananas de la baza tortului puteti folosi felii rotunde de portocala, si in locul feliilor de portocala de pe margini, puteti folosi felii rotunde de ananas. …daca nu gasiti ananas feliat, folositi bucatele. Veti obtine un tort la fel de atragator!

In loc de feliutele de banana din mijlocul tortului (care la mine s-au deplasat, rebele) puteti folosi bucatele de ananas, care vor da o nota si mai savuroasa, si proaspata, tortului. De altfel, puteti aseza inca un strat de piscoturi, bine insiropate cu suc din conserva de ananas deasupra lor, si de-abia apoi puteti turna restul de crema.
Dupa cum vedeti, combinatiile sunt infinite!!! :))
S-aveti pofta!!!