

Tort Egiptean



Anul asta, de ziua mamei mele, am ales sa fac un tort cu totul si cu totul deosebit, celebrul Tort Egiptean, pe care am pus ochii acum muulti ani, inca de cand l-a postat **Palachinka** pe blogul ei cu minunatii.

Nu stiu de ce, insa mi se parea destul de complicat si migalos (de gust nu ma indoiam nicio clipa) si nu ma imbia prea tare sa-l incerc.

Acum, ca am aflat ca nu este deloc asa, regret anii in care puteam sa ne bucuram de gustul lui sublim si n-am facut-o ☐

Ingrediente:

Pentru un blat (avem nevoie de 3 blaturi subtirele, coapte

separat) :

- 2 albusuri
- 2 linguri zahar
- 1/2 lingura faina
- 50 g alune macinate (sau nuci)

Pentru crema de galbenusuri:

- 6 galbenusuri
- 6 linguri zahar
- 3 linguri rase faina sau amidon
- 340 ml lapte
- 170 g unt gras (moale, tinut la temperatura camerei)
- esenta de vanilie

Pentru crema de frisca si caramel:

- 200 g zahar
- 120 g alune macinate (sau nuci)
- 200 ml smantana pentru frisca

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 170 grade C (foc domol). Pregatiti ingredientele pentru cele 3 blaturi, ce vor fi coapte, rand pe rand, separat, nu ca un blat intreg, cu toata compozitia odata (desi e tentant ☹).

E putin migalos, dar merita!!! Foile coapte in felul asta vor fi usor crocante la exterior si moi pe dinauntru, si, ce e mai important, vor absorbi foarte bine crema delicioasa.

Blaturi de beza:

Bateti albusurile spuma; adaugati zaharul, putin cate putin, si bateti in continuare pana cand nu se mai simte zaharul.

Cerneti faina si incorporati-o impreuna cu alunele macinate in compozitie (cu telul sau o spatula, nu cu mixerul, pentru ca foaia sa ramana pufoasa).

Ungeti baza unei forme de 24 cm. cu unt (cu ulei se prinde) sau cu hartie de copt, taiata in asa fel incat sa acopere perfect baza, cum am facut aici: **Tort de post**

Intindeti compozitia cat mai uniform:





Laura Sava

Foaia de bezea se coace 20-25 de minute, sau pana cand se rumeneste:



Laura Sava

Se procedeaza la fel si pentru celelalte 2 foi, in final obtinandu-se 3 blaturi subtirele (foile se coc imediat ce se prepara, nu va apucati de alte treburi, fiindca nu se vor coace bine):



Blaturile se scot cu grija din forma, dezlipind cu un cutit marginile prinse.

Se lasa deoparte, cu hartie de copt intre ele, pentru a nu se lipi unele de altele.

Crema de galbenusuri:

Amestecati galbenusurile, toate 6, stranse dinainte intr-un vas, cu faina sau amidonul. Adaugati zaharul si laptele, putin cate putin, ca la budinca. Amestecati totul foarte bine si puneti sa fiarba la foc mic timp de aprox. 6 minute. Amestecati des, pentru a nu se prinde, iar in ultimele 2 minute, amestecati continuu.

Dati crema deoparte, adaugati cateva picaturi de vanilie si lasati la racit (crema se acopera cu folie sau cu un capac, sa nu faca pojghita).

Bateti untul spuma (mai ales daca folositi unt romanesc, care e plin de apa; scurgeti apa inainte de a-l folosi) si adaugati-l, lingura cu lingura, in crema racita de galbenusuri, folosind telul sau mixerul.

Va rezulta o crema frumoasa si spumoasa:



Crema de frisca si caramel:

Puneti zaharul intr-o cratita, perfect uscata, si lasati-l la caramelizat la foc mic. Nu amestecati in el pana nu incepe sa se topeasca si aveti mare grija sa nu se maroneasca, fiindca va da un gust amar caramelului.

Cand caramelul e gata, turnati-l fierbinte, in strat subtire, pe o foaie de copt unsa cu ulei. Lasati-l la racit si apoi dezlipiti-l cu o spatula:



Laura Sava

Zdrobiti caramelul cu ce-aveti la-ndemana □



Macinati-l apoi la robot (cat de fin doriti) sau maruntiti-l, intr-o punga, cu batatorul de carne sau sucitorul, cum am facut aici:
Tort caramel cu pere.

Eu l-am maruntit bine de tot aici, dar altadata l-am lasat mai granulat. Nu pot sa zic care dintre cele doua variante a fost mai buna :))



Laura Sava

La final, bateti frisca tare si amestecati-o cu „praful” de caramel si cu alunele macinate:



Asamblare tort:

Se pune o foaie de tort pe un platou si se acopera cu o parte din crema de vanilie (se lasa deoparte 5, 6 linguri):



Se întinde o parte din crema de frisca și caramel:



Laura Sava

...si se repeta operatiunea, pana cand se termina foile si cremele.
Ultimul strat va fi de frisca si caramel:



Tortul se unge pe margini cu crema de vanilie pusa deoparte mai devreme si se da la frigider pentru minim 4 ore.

Eu, ca de obicei, l-am lasat peste noapte, ceea ce va recomand si voua:



Ornare:

A doua zi, dimineata, arata asa...ornat, naiv :D, cu pudra de cacao:



A fost pe loc degustat!!!!



Foooooarte gustos!!!!



Mami a fost incantata peste masura, iar eu extrem de fericita ca i-a placut. La multi ani, mami draga si frumoasa!!!



Laura Sava

V-am pastrat cu greu o bucatica ☐



Laura Sava



Laura Sava

Sper din tot sufletul sa-l incercati, fiindca e nemaipomenit de bun!!! Mult mai bun a doua zi ☐



P.S. Multumiri Palachinka si **Dragana** pentru ca ne-ati facut cunoscuta aceasta minunata reteta si **Milei** mari multumiri pentru ca ne-a impartasit-o.

Multumiri si **Amaliei**, pentru ca ne-a adus-o mai aproape, blogosfera romaneasca fiind in momentul asta suprasaturata de acest minunat tort ☐