

Tort înghetat de capsune



Si acum am sa va arat tortul nostru de inghetata, un tort inghetat cu capsune care a fost mai mult decat delicios, cu capsune proaspete din gradina, care n-au fost ele prea mari, dar dulci ca mierea!!!

M-am gandit multe zile si nopti ce tort sa aleg pentru ziua noastra, dar fiindca ne aflam in plin santier am stiut ca trebuie sa fac ceva rapid si neaparat fara coacere (n-aveam de gand sa stau toata ziua in jumatatea, inca, functionala, a vechii bucatarii ☐)

Alegerea mea s-a dovedit a fi perfecta!!!

Ingrediente:

Crema de inghetata:

- 400 g capsuni
- un litru de inghetata de vanilie, pe care l-am facut cu reteta mea de baza, de aici:
inghetata de baza (o portie e de ajuns pentru reteta asta)
- 100 g ciocolata alba

Pentru ornat:

- 200 g capsuni

- 300 g napolitane sau biscuiti trasi in ciocolata
- cateva fire de menta proaspata... care mie-mi lipsesc tot timpul cu desavarsire ☐

Mod de preparare:

Inghetata de vanilie se lasa sa se topeasca intr-un castron mare. Eu am preparat-o pur si simplu si am folosit-o imediat.

Intre timp se rade ciocolata. Se spala capsunile...asa arata ale noastre:

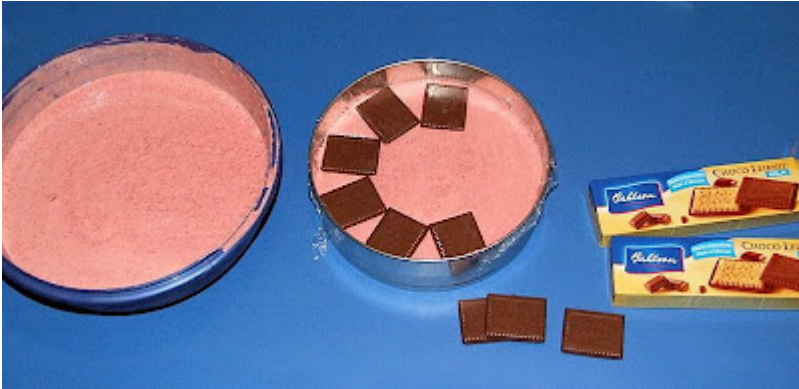


Se taie capsunile bucati...eu le-am facut „pireu” ☐ ...dupa care le-am adaugat compozitiei:



Ambele se amesteca in masa de inghetata.

Se imbraca o forma cu diam. de 26 cm in folie. Se introduce jumatate din compositie si se niveleaza. Se acopera cu napolitanele cu ciocolata:



Se aseaza deasupra restul de inghetata si se niveleaza din nou. Forma se acopera cu folie. Se aseaza in congelator si se tine peste noapte.

Eu l-am pus in forma rotunda de tort, cu pereti detasabili, asa ca mi-a fost foarte usor sa-l scot... asa arata:



Pentru ornat, se spala capsunile si se scurg bine de apa. Se taie

fructele felii.

Se orneaza tortul cu capsune si cu napolitane cu ciocolata:



Se plaseaza cateva fructe de jur imprejur. Se spala menta, se scutura si se decoreaza cu ea tortul...

Prima taietura...dupa ce a stat la temperatura camerei pret de-un sfert de ora:



Daca il feliatii imediat ce-l scoateti din congelator nu o veti face cu usurinta, si nici gustul nu va fi fenomenal, asa cum e de fapt ☐

Sectione:



A fost excelent, foarte racoritor si aromat...si pe placul tuturor, ceea ce m-a bucurat nespus!!!