

Tort înghetat de coacaze cu blat de bezea



Dragilor, am muncit la acest tort înghetat de coacaze cu blat de bezea o zi întreaga, dar a meritat pe deplin!!! ☐

Am fost atât de încântată de faptul că tufele noastre de coacaz au fost arhipline anul asta încât nu am pierdut nicio ocazie de a le testa „dulceata”.

Am avut exact atât cât îmi trebuia pentru a prepara **prajitura delicioasă cu iaurt**, pe care unii dintre voi ați încercat-o deja, cât și pentru **tortul-înghetată** cu crema de coacaze negre pe care vi-l arat acum, un tort răcoritor și aromat!

Blatul de bezea a întregit acest desert, făcându-l irezistibil!!! ☐

Ingrediente:

Blat de bezea:

- 5 albusuri
- un praf de sare
- 225 g zahar tos
- 1 lingurita amidon
- 1 lingurita otet de vin alb

Crema de coacaze negre:

- 150 g coacaze negre
- 600 g iaurt gras
- 200 g zahar pudra
- 2 linguri zeama de lamaie
- 250 g smantana pentru frisca
- 6 foite gelatina sau 10 g gelatina granule (un pliculet)

Pentru ornat:

- coacaze negre si rosii
- 50 ml smantana pentru frisca

Pentru voi, cu drag!!!



Laura Sava

Mod de preparare:

Se preincalzeste cuptorul la semnul 1/140 grade C. Pe o hartie de copt se deseneaza un cerc cu diametrul de 24 cm, care se pune pe o tava simpla de aragaz sau chiar pe baza unei forme de tort detasabila (o puteti lasa fara sau cu inelul detasabil atasat) cu urma creionului in jos, ca sa nu se imprime pe bezea.

Se toarna albusurile intr-un bol larg si se presara sare. Se bat cu mixerul sau cu telul pana devin spuma. Se adauga zaharul, lingura cu lingura, pana cand se foloseste tot zaharul iar spuma devine vascoasa si lucioasa. Am detaliat la postul cu **bezele** procedeul ☐

Se incorporeaza apoi, cu mixerul in functiune, amidonul si otetul, care au rolul de a stabili bezeaua (o impiedica sa se lase).

Se toarna spuma pe foaia pregatita dinainte si se se intinde ca sa ia forma desenata. Daca folositi forma de tort cu tot cu inel, cum am facut eu, nu trebuie decat sa nivelati spuma. Se da bezeaua la cuptor cca. 1 ora jumătate, cu usa cuptorului usor intredeschisa (puneti o lingura de lemn in usa cuptorului). Cand e gata, se scoate si se lasa sa se raceasca complet.

Se pune gelatina la inmuiat in apa rece timp de 10 minute. Mai multe detalii despre folosirea gelatinei gasiti aici: **Tort Latte Macchiato**

Se aleg coacazele, se spala sub jet slab de apa si se lasa la uscat in strecuratoare. Se aleg cele mai frumoase (cca. 50 g.) iar restul se zdrobesc. Se infierbanta sucul de lamaie la bain-marie sau microunde; se adauga gelatina hidratata si bine scursa. Se amesteca energic pana se topeste.

Iaurtul se amesteca intr-un castron incapator cu coacazele negre zdrobite. Se adauga 2 linguri din iaurtul de coacaze in gelatina topita si racorita, apoi se pune totul inapoi in castron si se amesteca bine. Se adauga coacazele alese, cele foarte frumoase ☐ , se amesteca usor si se lasa totul la rece aproximativ 30 de minute. Se bate frisca si se inglobeaza in crema de iaurt.

Se tapeteaza o forma cu diam. de 26 cm. cu hartie de copt. Se aseaza blatul de beza si se inchide inelul detasabil. Se toarna compozitia de coacaze si se niveleaza. Se lasa peste noapte la congelator.

Tortul se scoate din congelator cu cca. 30 de minute inainte de a fi servit si se orneaza cu frisca batuta, facuta turturi □ , si coacaze negre si rosii:



Laura Sava



Laura Sava

Detaliu:



Delicios!!!



Laura Sava