

Tort Krant



Tortul nostru de Craciun din anul acesta va fi celebrul tort Krant...in forma de stea acum. Are un miros innebunitor si de-abia astept sa-l gust!!! ☐

Nu va retin mult, sunt sigura ca aveti o gramada de lucruri de facut inca (si eu sunt intr-un vartej de emotii si de „du-te vino” ☐) asa ca va urez rapid, dar din tot sufletul: Craciun Fericit, dragii mei!!!!!!

Ingrediente:

Pentru blat:

- 5 oua
- 5 linguri de apa fierbinte
- 150 g zahar

- 150 g faina
- 100 g nuci macinate
- 1 lingurita praf de copt
- 1 praf de sare

Pentru crant:

- 200 g nuci macinate
- 180 g zahar
- 1 lingura mare de apa
- 6 jumatați de nuca
- 500 ml smantana pentru frisca
- 10-12 linguri **lichior de nuci**

Mod de preparare:

Cuptorul se incinge la 180 grade C (foc potrivit).

Se separa ouale. Albusurile se bat spuma cu un praf de sare. Galbenusurile se bat cu apa fierbinte si zaharul timp de 2-3 minute sau pana cand obtineti o compozitie spumoasa. Se amesteca faina cu praful de copt si se cern deasupra vasului cu galbenusuri. Se inglobeaza si nucile macinate si spuma de albus, amestecand totul usor, cu o spatula.

Se unge bine o forma de stea cu unt (o lingura mare). Se toarna compozitia in forma si se coace cca. 20 de minute sau pana cand trece de testul scobitorii. Se lasa la racit in forma.

Pentru crant, se lasa sa se caramelizeze zaharul impreuna cu lingura de apa, la foc mic. Se amesteca din cand in cand si se lasa pe foc pana cand se topeste zaharul si se formeaza caramelul. Se adauga jumatatile de nuca in caramel; se tavalesc pe toate partile. Se scot apoi pe o hartie de copt si se lasa la racit.

In acelasi caramel, se adauga nucile macinate (tocate cu cutitul ar fi ideal) si se amesteca totul foarte bine. Se toarna compozitia pe o hartie de copt si se lasa la racit. Cand crantul e rece, se sfarama cu sucitorul (puneti crantul intr-o pungă, pentru ca altfel va zbura peste tot ☐) sau la robotul de bucatarie. Se pun deoparte

2, 3 linguri de crant pentru decor.

Se scoate blatul din forma si se taie pe jumatate. Se insiropeaza cele doua blaturi cu lichior de nuci si se lasa deoparte.

Frisca se bate spuma; se scot 3-4 linguri si se aseaza intr-un sprit. Se pastreaza la frigider pana la ornarea tortului. Restul de frisca se inglobeaza in zaharul ars cu nuci, adica in crantul nostru facut „scrum” ☐

Se aseaza blatul inferior pe un platou, se aseaza deasupra o treime din cantitatea de crema de frisca, apoi al doilea blat, pe care se aseaza restul de crema. Se presara restul de crant in mijlocul tortului si se decoreaza cu moturi de frisca si jumatati de nuca trase in caramel.

Sectiune ☐



Sfat: Daca nu aveti forma de stea, coaceti blatul intr-o forma de prajitura si decupati apoi, cu ajutorul unui sablon, o stea din blat.