

Tort Malaga

[shashin type="photo" id="15744" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Cine spune ca inceputul unei noi saptamani trebuie sa fie mereu teribil de angoasant?! :D. Cu un tort incredibil ca acesta, un Tort Malaga, cu blat de nuca si crema cu stafide, „usor” imbatate-n rom, orice zi anosta de luni se poate transforma intr-o sarbatoare!!!!!!!!!!!!

E delicios si usor de facut, si va sigur ca veti avea un succes nebun cu el de sarbatori, si nu numai!!!

Ingrediente:

Pentru blat:

- 6 oua
- 6 linguri zahar
- 3 linguri apa rece
- 5 linguri cu nuca macinate (pline cu varf)
- 1 lingura mare cacao
- 4 linguri faina
- jumatate plic praf de copt (5 g.)

Pentru crema:

- 100 g. stafide
- 3, 4 linguri rom sau 2 lingurite esenta de rom
- 150-200 ml. apa calda

- 4 galbenusuri
- 4 linguri zahar pudra
- 2 linguri amidon (sau 2 linguri rase faina)
- 200 ml. lapte
- 200 g. unt (cu 80% grasime)

Mod de preparare:

Pentru blat, se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Se freaca galbenusurile cu 3 linguri zahar, pana cand acesta se topeste. Se adauga apa.

Albusurile se bat spuma cu un praf de sare si cu restul de zahar (3 linguri).

Faina se amesteca cu praful de copt si cacaua si se cern. Se adauga apoi in compozitia de oua impreuna cu nuca macinata.

La final, se inglobeaza in compozitie spuma de abus, cu miscari usoare de sus in jos, ca la pandispan. Folositi orice in afara de mixer!!! ☐

Se toarna compozitia intr-o forma cu diam. de 30 cm. care se da la cuptor pentru aproximativ 25 de minute.

Pentru crema, se pun stafidele sa se inmoaie in apa calda cu rom sau esenta de rom. In mod ideal, ele ar trebui lasate la inmuiat peste noapte, dar e bine si daca le lasati 1-2 ore (pana cand preparati blatul si se raceste bine).

Se pun intr-o craticioara galbenusurile cu zaharul si amidonul (sau faina cernuta). Se amesteca bine, si la sfarsit se adauga laptele, fierbinte. Crema se fierbe la baie de aburi timp de 5 minute, amestecand des, sau pana cand se ingroasa si arata ca o ciulama. Se lasa apoi sa se raceasca.

Intr-un bol, se freaca untul moale, lasat din timp la temperatura

camerei. Se adauga cate o lingura de unt in crema racita, amestecand bine, pana cand se inglobeaza tot untul. Crema obtinuta va fi de-un galben pal fermecator, iar consistenta ei una matasoasa!!!! Se scurg stafidele si se amesteca, cu grija, in crema.

Se insiropeaza blatul cu siropul ramas de la stafide, se intinde crema cat mai uniform si se pune la frigider pentru minim 3 ore. Cel mai bine ar fi sa lasati tortul peste noapte, pentru ca aromele sa ajunga sa se imprieteneasca ☐

Tortul se decoreaza cu cateva stafide (puneti din timp cateva deoparte) sau cu ciocolata rasa (eu l-am pudrat cu nes).

Se savureaza cu maaare pofta!!!!!!!

[shashin type="photo" id="15745,15746,15747" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

E o minune de tort Malaga asta!!!!!!! ☐

Sper sa il incercati cat de curand. Daca nu sub forma de tort, macar sub forma de prajitura ☐

Aveti nevoie de o forma de aprox. 25 x 35cm.