

Tort Malaga



Cine spune ca inceputul unei noi saptamani trebuie sa fie intotdeauna gri si angoasant?! ☐ 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!!!

Si, de ce nu, serviti-l alaturi de un pahar de **vin Malaga**, care e nespus de aromat si buuuun!

Ingrediente:

Pentru blat:

- 6 oua

- 6 linguri zahar (100 g)
- 3 linguri apa rece sau lapte (30 ml)
- 5 linguri cu nuca macinate (pline cu varf) (100 g)
- 1 lingura mare cacao (12 g)
- 4 linguri faina (70 g)
- jumatate plic praf de copt (5 g)

Stafide „imbatate” □

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

Pentru crema:

- 4 galbenusuri
- 4 linguri zahar pudra vanilat (100 g)
- 2 linguri amidon (sau 2 linguri rase faina) (20 g)
- 200 ml lapte
- 200 g unt (cu 80% grasime)

Si sub forma de prajitura e un deliciu acest Tort Malaga!!!!
Refacut astazi, 15 Februarie 2025 (cu ocazia asta, am trecut si gramajele, sus, la ingrediente). Nu mai aveti nicio scuza sa nu il incercati! □



Priviti ce culoare minunata are crema!!!! Dar si blatul ce apetisant e!! Si gustos peste masura, acest tort Malaga transformat in prajitura!

Cipi mi-a sugerat sa il savuram cu o portie de **inghetata Malaga** :))

I-am facut o mie de poze ☐



Detaliu :))



Pentru prajitura, aveti nevoie de o forma de aprox. 35 x 25cm (poate chiar putin mai mica de atat).

Mod de preparare:

Blat de nuca:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Ungeti cu putin unt si presarati cu nuca macinata sau faina o forma cu diam. de 30 cm.

Bateti galbenusurile cu 3 linguri zahar, pana cand acesta se topeste. Adaugati laptele rece sau apa. Bateti albusurile spuma cu un praf de sare si cu restul de zahar (3 linguri).

Amestecati faina cu praful de copt si cacaoa; cerneti-le. Adaugati 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!!! ☐

Turnati compozitia rezultata in forma pregatita si dati la cuptor pentru aproximativ 25 de minute.

Stafide in rom:

Puneti stafidele la inmuiat 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).

Crema de vanilie:

Puneti intr-o craticioara galbenusurile cu zaharul pudra vanilat si amidonul (sau faina cernuta). Amestecati bine iar la sfarsit adaugati laptele fierbinte.

Puneti crema la fiert la baie de aburi timp de 5 minute, amestecand des, sau pana cand se ingroasa si arata ca o ciulama. O puteti face si direct pe foc, dar la foc foarte mic si sa amestecati intruna cu telul. 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!!!!!!!!!!



Laura Sava



Laura Sava



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 ☐