

# Tort Martisor



*Laura Sava*

Nu am facut niciodata un tort martisor, drept pentru care m-am tot foit cautand reteta perfecta. Acea reteta in care sa se regaseasca atat simbolul martisorului, snurul alb si rosu, cat si un gust proaspat si aromat de primavara.

Pot spune acum ca acest cheesecake **fara coacere** cu mascarpone, ciocolata alba si jeleu de zmeura a intruchipat toate astea, ba si mai mult.

Mai mult, pentru ca l-am savurat cu mare bucurie, gandindu-ma la voi, prietenele mele dragi, care ma purtati mereu in ganduri...si in bucatarie ☐

Sa fiti sanatoase si vesele ca un inceput de primavara!!!!

## **Ingrediente:**

### **Blat fara coacere:**

- 300 g biscuiti cu unt
- 200 g unt

### **Crema de ciocolata:**

- 250 g branza mascarpone
- 300 ml smantana pentru frisca
- 200 g ciocolata alba

### **Jeleu de zmeura:**

- 400 g zmeura proaspata sau congelata
- 2 linguri zahar
- 3 foite de gelatina sau 5 g gelatina granule (jumătate de plic)

### **Pentru ornat:**

- 80-100 ml smantana pentru frisca
- fulgi de migdale

### !!! Sfat important ☐

Daca vreti sa serviti tortul in doar cateva ore, adaugati 3 foite de gelatina in crema de ciocolata (intr-un plic sunt 6, asa ca aveti destule foite si pentru crema si pentru jeleu). Inmuiate in prealabil cca. 10 minute in apa rece. Gelatina foite se scurge apoi de apa si se adauga in crema fierbinte de ciocolata alba, amestecand energic. Astfel, veti putea servi tortul dupa numai 2 ore, cum am facut noi ☐

PS: Puteti folosi capsuni in loc de zmeura iar branza mascarpone se poate inlocui cu orice alta crema de branza.



## **Mod de preparare:**

### **Blat de biscuiti:**

Se maruntesc biscuitii, folosind robotul de bucatarie sau sucitorul (puneti biscuitii intr-o pungă). Se topeste untul si se amesteca cu biscuitii pisati. Compozitia rezultata se aseaza intr-un strat uniform pe fundul unei forme cu diam. de 26 cm, cu inel detasabil. Se apasa cu dosul unei linguri „aluatul” de biscuiti, dupa care se pune in frigider pentru cca. 20 de minute.

### **Crema de ciocolata alba:**

Se incalzeste frisca la foc mic. Se adauga ciocolata rupta in bucatele si se lasa pe foc pana se topeste (aveti grija ca compozitia sa nu clocoteasca!). Se lasa apoi la racit. Branza mascarpone, pe care o puteti inlocui cu orice alta crema-branza, se bate bine cu mixerul si se amesteca cu crema de ciocolata. Compozitia se toarna peste blatul de biscuiti si se niveleaza. Se repune la frigider pentru cca. 30 de minute, timp in care se prepara jeleul de zmeura.

### **Jeleu de zmeura:**

Se lasa la decongelat zmeura (aprox. 20 de minute); se amesteca apoi cu cele doua linguri de zahar (daca vreti ca jeleul sa fie mai dulce, puneti 3 linguri) si se mai lasa sa stea 10 minute.

Gelatina granule se acopera cu apa rece (100 ml), se topeste la microunde sau la foc mic (aveti grija sa nu dea in clocot, pentru ca isi pierde calitatile de inchezare), si se lasa sa se raceasca. Se paseaza zmeura cu mixerul vertical, sau se trece printr-o sita si se amesteca cu gelatina topita. Jeleul se toarna peste crema alba, de ciocolata si mascarpone.

### **Finalizare tort si ornare:**

**Tortul** se da la frigider pentru minim 5 ore sau, cel mai bine, peste noapte. Daca va grabiti, puteti adauga gelatina foite (vedeti recomandarea de mai sus, de la ingrediente).

Se orneaza tortul cu mici cerculete de frisca, la care atasati cativa fulgi de migdale si o aluna, pentru a intruchipa o floare. Cel mai frumos tort martisor pe care l-am facut!!! (e primul, de-aia ☐ )



*Laura Sava*



*Laura Sava*



Delicios!!!!