

Tort Pina Colada



Tort Pina Colada: un tort spectaculos si buuun!!!

Alina este cumnatica mea draga, sora lui Cipi, sotul meu iubit ☺ , si cum ieri a fost ziua ei de nastere, i-am facut o surpriza si i-am facut un Tort Pina Colada, un tort exotic ca si ea ☺

Un **tort cu fructe** si frisca, de care ne-am bucurat cu totii!!

Ingrediente pentru cca. 12 felii:

Blat:

- 3 oua
- 100 g zahar
- 2 plicuri zahar vanilat (20 g)
- un praf sare
- 2 linguri rom (eu am pus rom alb)
- 75 g faina
- 50 g amidon
- o lingurita cu varf praf de copt

Crema:

- 6 foi gelatina sau 10 g gelatina granule
- 2 conserve de ananas de aprox. 500 g fiecare
- 200 ml lichior de nuca de cocos
- 250 ml smantana pentru frisca
- 80 g zahar pudra

In plus:

- cca. 150 g pulpa de cocos, proaspat rasa
- 250 ml smantana pentru frisca
- o lingura zahar
- visine confiate
- zahar pudra

I-am pregatit si un mini-bufet, cu tot felul de salate si aperitive, ca sa vada ca stiu si sa gatesc :)))

Aici, in poza, am prins **Rulada de cascaval cu sunca**, o portie de **Yorkshire pudding**, niste cosulete aperitiv cu branza si chiftelute, apoi **Saratelele cu cascaval**, **Ciuperci umplute cu oua de prepelita** si **salata de vinete** si **salata boeuf**:

Laura
Sava



Iar aici li se alatura si tortul!!!

Laura
Sava







Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 175 grade C (foc potrivit) si ungeti fundul unei forme de tort (diametrul 26 cm) sau tapetati-o cu hartie de copt.

Pentru blat:

Separati ouale. Bateti galbenusurile cu 2 linguri de apa fierbinte. Adaugati 70 g zahar, zahar vanilat, sare si apoi rom.

Separat, bateti albusurile cu restul de zahar. Cerneti deasupra faina amestecata cu amidon si praf de copt si omogenizati; amestecati apoi cu galbenusurile.

Turnati aluatul in forma pregatita si nivelati:



Coaceti blatul cca. 25 minute, apoi lasati-l sa se raceasca in forma:



Preparare crema:

Inmuiati foitele de gelatina in multa apa rece (cat sa treaca cu doua degete peste). Procedati la fel si cu cea granule (din plic).

Lasati ananasul la scurs; pastrati sucul intr-un bol. In poza se vede ca mi-am pregatit si lichiorul ☐

Amestecati apoi 200 ml suc de ananas cu 150 ml lichior de cocos. Topiti gelatina la microunde si inglobati-o, in fir subtire, in lichid. Lasati apoi crema la rece:



In continuare, blatul se taie pe doua nivele, astfel incat stratul de sus sa fie mai ingust decat cel de jos. Blatul de sus se insiropeaza cu restul de lichior ramas:



Se bate frisca impreuna cu zaharul pudra:



Se inglobeaza in amestecul de suc si lichior, atunci cand acesta incepe sa se intareasca, adica sa arate cam asa ☐



Crema se da la frigider pentru 15 minute.

Finisare:

Blatul insiropat (cel subtire) se aseaza intr-un vas/bol rotund, in forma de cupola (ar fi ideal ca vasul sa fie tapetat din timp cu folie transparenta, pentru ca tortul sa se desprinda usor, la final)



Laura Sava

Turnati acum jumatate din cantitatea de crema peste blat si asezati deasupra jumatate din cantitatea de felii de ananas:



Laura Sara

Acoperiti cu restul de crema, dupa care asezati al doilea blat de aluat deasupra (cel gros):



Laura Sava

Introduceti tortul la frigider pentru minim 4 ore dar cel mai bine ar fi sa il lasati peste noapte, la frigider.
Cand e gata, scoateti cupola de la frigider si rasturnati-o pe platoul de servit:



Radeti pulpa de cocos si bateti frisca cu zaharul. Acoperiti tot tortul:



Asezati deasupra restul de ananas si decorati cu visinele confiate:



Si cu fasii de cocos, date pe razatoare, cat si cu zahar praf:



Laura Sava

Absolut delicios!!!