

Tort Puzzle



Acum multi ani, intr-o revista cu retete de Pasti, am vazut un tort care m-a naucit: Tort Puzzle!!! Sectiunea lui, mai degraba, sectiune care nu semana cu nimic din ce vazusem eu pana atunci. Parea un tort intors pe dos ☐

M-am resemnat cu gandul ca nu voi afla, probabil, niciodata povestea lui, dar intamplarea a facut ca acum doi ani sa dau din nou cu ochii de el, intr-o librerie. Am retinut partial numele tortului din carte, dupa care am inceput cautarile ☐

N-am aflat prea multe, dar atat cat am descoperit, a fost de-ajuns. Tortul se numeste Puzzle Cake (pe youtube il mai gasiti si sub denumirea de „convoluted cake”) si a aparut pentru prima data in cartea celebrului **pastry-chef Bo Friberg**. Cartea care mi-a activat dorinta de a-l face ii apartine insa talentatei Gesine Bullock-Prado (da, este chiar sora actritei Sandra Bullock, dar nu vrea sa fie recunoscuta doar pentru asta). Inutil sa va spun ca imi doresc cu disperare ambele carti, nu?! :)))

Ei bine, ca sa ajungem si la tortul meu, vreau doar sa va spun ca pana la aceasta varianta, prezentata mai jos, am trecut prin mai multe, si nu prea fericite, incercari. Am copt la blaturi de-am zis ca nu mai coc in viata mea vreunul :))))))

Reteta cerea un Chiffon Cake, si tavi cu diametre total altfel decat cele existente la noi, asa ca incercarea mea de a recrea ineditul tort Puzzle e una timida si foarte personala. Am ales blaturile si crema, sperand ca vor fi cele mai bune.

Sper din tot sufletul sa il apreciati si sa il incercati. Neaparat la o petrecere cu prietenii sau la un eveniment deosebit in familie. Vor fi nauciti, cum am fost si eu :)))

Ingrediente:

Pentru un blat de vanilie:

- 3 oua mari
- 100 g zahar
- 50 g zahar vanilat
- 100 ml ulei
- 100 ml lapte
- 180 g faina
- 2 lingurite praf de copt

Pentru un blat de cacao:

- 6 oua
- 180 g zahar
- 120 g faina
- 50 g cacao
- 6 linguri ulei
- 2 lingurite praf de copt

Sirop:

- 250 ml apa
- 3 linguri zahar

Crema:

- 500 g nutella
- 1 kg mascarpone

!!! O alta crema pentru prajituri sau torturi, cu nutella si mascarpone gasiti aici: **Prajitura cu crema de Mascarpone si Nutella**

Paste fericit, dragilor, felia asta este pentru voi!



Mod de preparare:

Avem nevoie de cate doua blaturi de vanilie si doua blaturi de

cacao, toate coapte separat. Asta, pentru ca trebuie sa obtinem 3 bucati de blat alb si 3 bucati de blat negru perfecte. Le veti alege, asadar, pe cele mai frumoase iar cu cele ramase puteti incropi un alt tort (in mod normal, puteti obtine 6 blaturi albe si 6 blaturi negre).

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit)

Blatul de vanilie: Separati ouale. Frecati galbenusurile cu 50 g zahar, laptele si uleiul. Bateti albusurile spuma cu cele 100 g zahar ramase; amestecati-le apoi cu galbenusurile si in final cu faina amestecata cu praf de copt. Turnati compozitia intr-o tava captusita cu hartie de copt si coaceti cca. 20-25 minute. Se procedeaza la fel pentru cel de-al doilea blat.

Blatul de cacao: Bateti albusurile cu zaharul pana se obtine o spuma tare. Adaugati galbenusurile, unul cate unul, si amestecati usor, cu o spatula sau lingura de lemn, nu cu mixerul! Adaugati faina, praful de copt si cacaua, cernute impreuna, si uleiul. Turnati aluatul intr-o forma de tort (diam. 26 cm), tapetata cu hartie de copt si nivelati. Coaceti cca. 25 de minute. Se procedeaza la fel pentru cel de-al doilea blat.

Aici sunt toate cele 4 blaturi, coapte:



Eu am ales, dupa felierea blaturilor, cele mai frumoase bucati:
trei albe si trei negre ☐



In continuare, preparati siropul, punand apa cu zaharul la fiert pentru cca. 5 minute. Lasati la racit si insiropati usor blaturile (pe masura ce le claditi).

Crema se obtine amestecand nutella cu mascarpone. Asta a fost cea mai usoara etapa! ☐

Cum se asambleaza tortul: se pune un blat negru pe platou, se insiropeaza si se unge cu o parte din crema; urmeaza un blat alb, pe care il ungeti cu crema si tot asa pana cand asezati 5 blaturi. Un blat ramane deoparte (unul alb):





Veti avea, deci, 5 blaturi suprapuse, cu crema intre ele, pe care le veti lasa la frigider pentru cel putin 2, 3 ore.

Va trebui sa taiati un con in centrul tortului, si va va fi destul de greu, nu neaparat sa-l taiati, ci sa-l scoateti de acolo, cum am patit eu ☐ (eu nu l-am lasat deloc la rece).

Bun, faza urmatoare este sa trasati un cerc, ajutandu-va de o farfurie, de exemplu, si sa incepeti sa „decupati” conul cu un cutit foooooarte bine ascutit, tinut la 45 de grade (aproximativ). Varful cutitului trebuie sa atinga fundul platoul tot timpul cat taiati. Nu va grabiti si incercati sa nu miscati cutitul in timp ce taiati:



Cand ati terminat, puneti deasupra un platou si rasturnati:



Conul ar trebui sa iasa, destul de usor, afara:



Ultima etapa este ungerea cu crema a ultimului blat si positionarea lui in „gaura” obtinuta:



Laura Sava

Apasati cu mainile blatul, ca sa adere cat mai bine. Daca se rupe un pic, nu va ingrijorati, „lipiti” bucatile la locul lor, pentru ca nu va fi atat de vizibil cand veti taia tortul.



Ungeti blatul si in interior si asezati inapoi conul, cu o miscare sigura si ferma ☐



Apasati usor, si conul si lateralele tortului, incercand sa-i dati forma initiala.

Ungeti cu restul de crema marginile tortului si puneti-l la frigider pentru minim 3 ore, desi eu va sfatuiesc sa il lasati peste noapte.

Sectiunea va arata cam asa □





Toata lumea a fost incantata de cum a iesit si de gustul lui nemaipomenit, asa ca am fost tare fericita!!!

Laura
Sava



Laura
Sava



Cu adevarat un Tort-surpriza!!! ☐



Laura Sava