

# Tort rulada cu crema de iaurt si portocale



Tort rulada cu crema de iaurt si portocale: un tort vesel si colorat, in ton cu sarbatorile de primavara! ☐

Prieteni buni, va doresc din tot sufletul ca Sfintele Pasti sa va gaseasca in liniste si bucurie, alaturi de ai vostri dragi!!!

Va servesc repede, repede (cuptorul meu e-n flacari ☐ ) cu o feliuta proaspata din tortul acesta minunat cu rulada si crema de iaurt si portocale, **tort** care va sta pe masa noastra festiva de anul asta (din care cauza nu am nici sectiune ☐ ).

Va puuuup!!!!!!

## Ingrediente pentru cca. 12 felii:

### Pentru rulada:

- 4 oua
- 3 linguri apa rece
- 80 g zahar (+ 50 g pentru presarat)
- 70 g faina
- 50 g migdale macinate (prajite la cuptor in prealabil)
- cateva picaturi esenta portocale
- 50 g coaja de portocala glasata (optional)
- 150 g gem zmeura

### Pentru blat:

- **pandispan** din 4 oua (pentru un blat subtirel)
- suc proaspat de portocale pentru insiropat (optional)

### Crema de portocale:

- 4 portocale
- o lamaie mica
- 180 g zahar
- 8 foi gelatina sau 15 g gelatina granule
- 300 g iaurt cremos, gras
- 400 ml smantana pentru frisca
- 2 pliculete zahar vanilat (20 g)

### Decor:

- o portocala mare, taiata felii
- 100 ml smantana pentru frisca
- 20 g zahar pudra
- flori de mar ☐

## Mod de preparare:

### Rulada:

Incingeti cuptorul la 200 de grade C (foc mare). Tapetati cu hartie de copt o tava mare, de fursecuri (puteti folosi tava de la aragaz).

Separati ouale; bateti albusurile cu apa rece si zaharul. Inglobati apoi galbenusurile si esenta de portocale.

Cerneti faina si amestecati-o cu migdalele macinate. Adaugati apoi acest amestec in compozitia de oua, alaturi de coaja de portocala glasata si tocata.

Turnati compozitia rezultata in tava pregatita si coaceti cca. 12 minute. Rasturnati apoi blatul de rulada pe un prosop presarat cu restul de zahar (50 g).

Ungeti rulada cu gem si rulati-o in prosop. Lasati-o la racit.

### **Pandispan:**

Urmati pasii din **reteta**, folosind 4 oua, 4 linguri zahar, 4 linguri ulei, 4 linguri faina. Sau folositi blatul preferat, de preferinta mai subtirel. Forma recomandata este una cu diametrul de 26 cm.

Rulada si pandispanul gata:





*Laura Sava*

Taiati rulada in felii groase de cca. 1 cm. Ar trebui sa obtineti 12 ruladute!

...nu puneti la socoteala capetele ruladei, care se evaporaza primele :)))



Asezati blatul de pandispan la baza formei, apoi insiropati-l cu suc proaspat de portocale. Daca aveti un platou mare (si drept, fara adancituri), puteti pune blatul de pandispan direct pe platoul de servit.

Puneti in jurul tortului inelul detasabil si asezati ruladele pe marginea formei:



### **Preparare crema:**

Stoarceti cele 4 portocale si lamaia. In sucul rezultat, adaugati esenta, zaharul si iaurtul (sa nu fie apos).

Inmuiati foitele de gelatina in apa rece, cat sa treaca bine peste ele, timp de cca. 5 minute. Daca folositi gelatina la plic, puneti doar 150 ml apa rece . Lasati tot asa, cca. 5 minute sa se umfle.

Scurgeti apoi foitele de gelatina de apa si topiti-le la bain-marie sau la microunde. Gelatina granule nu se mai scurge ci se topeste asa cum e. Nu lasati gelatina sa fiarba, deoarece isi pierde proprietatile de inchegare (o lasati doar cateva secunde, cat sa se topeasca).

Adaugati 2, 3 linguri din compozitia cu iaurt in bolul cu gelatina si amestecati. De-abia apoi adaugati toata gelatina in crema si amestecati totul foarte bine (in felul asta gelatina nu face cocoloase).

Dati crema la rece pentru 20 de minute, timp in care bateti frisca cu zaharul vanilat (nu foarte tare).

## Finalizare tort:

Scoateti crema de la frigider si omogenizati frisca batuta.

Crema rezultata se aseaza in mijlocul tortului si se niveleaza, daca e cazul:



Acoperiti tortul cu folie de bucatarie transparenta si lasati-l la frigider pentru minim 5, 6 ore!!! E de preferat, insa, sa fie lasat peste noapte, asa cum fac si eu intotdeauna.

Cand e gata, scoateti inelul detasabil al formei:



*Laura Sava*



**Ornare tort:**

Bateti frisca cu zaharul pudra si ornati fiecare rulada cu spritul de ornat:



Asezati flori de mar intre rulade si cate un boboc in floare pe fiecare avelina de frisca ☐



*Laura Sava*

Spalati portocala bine, stergeti-o si taiati-o in felii subtiri.  
Asezati-le apoi, cat mai decorativ, in centrul tortului:



Detaliu □



Si pentru ca nu ma pot opri □ ...pentru voi toti, inca un strop de culoare □



Marul nostru din gradina, extrem de generos ☐



Va uram, cu mare drag, Paste Fericit si ciocnim impreuna cu voi un ou rosu, din ouale vopsite de Bogdi.

...si iarba tot el a strans-o ☐

Hristos a inviat!!!



Sarbatori Fericite, dragilor!!!!