

# Tort Stele pe zapada cu crema de piersici si mascarpone



Dragii mei, nu pot sa va spun decat ca acest tort cu crema de piersici si mascarpone este cel mai delicios tort de Craciun din toate timpurile!!! ☐

Un tort cu stele de martipan, aromat si „nins” cu fulgi de nuca de cocos.

Desavarsit!!! Va va cuceri, fara indoiala!!!!!!!!!!!!

## Ingrediente pentru cca. 12 felii:

### Blat:

- un blat de **pandispan**, din 10 oua (diam. 24 cm sau 26 cm)
- doua linguri gem de caise
- doua linguri gem de capsuni

## Crema:

- 6 foi gelatina sau 10 g gelatina
- 250 g branza de vaci
- 250 g mascarpone
- 150 g zahar (pudra)
- 200 g piureu de piersici
- 200 ml smantana pentru frisca
- 220 g piersici taiate

## Decor:

- 20 g zahar pudra
- 180 ml smantana pentru frisca
- 100 g fulgi de cocos
- cacao
- samburi de la 1/2 rodie
- stele decorative de **martipan**

## Mod de preparare:

Coaceti mai intai blatul. Lasati-l la racit si taiati-l pe 3 niveluri (al meu a fost cumparat, deci gata feliat ☐ ).

### Crema de piersici:

Amestecati branza mascarpone cu branza de vaci, zaharul si piureul de piersici.

Dizolvati gelatina, astfel: daca e sub forma de foite, puneti foitele in multa apa rece si le lasati cca. 10 minute, timp in care se umfla putin. Le scurgeti de apa cand le folositi!

Daca e sub forma de granule, turnati atata apa cat sa treaca peste granule cu doua degete. Lasati la inmuiat pana se absoarbe (aproape) toata apa. Nu mai are nevoie sa fie scursa!

Topiti gelatina, ori foite, ori granule, la microunde sau la bain-marie (nu are voie sa clocoteasca!). Inglobati-o apoi in fir subtire in crema si dati la frigider.

Cand crema incepe sa se intareasca putin, sa prinda consistenta,

adica dupa cca. 30 de minute, se inglobeaza in crema 200 ml frisca batuta:



Puneti bucatelele de piersici si amestecati bine:



**Asamblare tort:**

Asezati blatul de jos inapoi in forma si ungeti-l cu gem de caise:



Adaugati jumatate din crema:



Acoperiti cu blatul al doilea, uns cu gem de capsuni:



Asezati deasupra restul de crema si blatul superior:



Blaturile se insiropeaza cu zeama din compot sau cu sirop din zahar ars.

Se da la rece minim 4 ore, dar e mai bine sa-l lasati la frigider o noapte intrega.



### **Decor:**

Bateti restul de frisca impreuna cu zahar pudra si acoperiti tortul.

Presarati deasupra fulgi de cocos, cacao si samburii de rodie iar, la final, cateva stele decorative de zahar sau martipan deasupra tortului.

Eu am vrut ca tortul nostru sa fie in ton cu Craciunul asa ca l-am imbracat tot in pasta de zahar (cumparata):



Am facut si cativa braduti ☐



Cum l-am ornat puteti vedea in continuare:



Asa arata tortul gata. Nins ☐



Tortul nostru de Craciun!!!



Pe deplin savurat de toata lumea!!!



<http://savalaura.blogspot.com>