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:
– 1 blat de **pandispan**, din 10 oua (diam. 24 cm sau 26 cm)

– 2 linguri gem de caise

– 2 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

– 200 g piersici taiate

Decor:
– 20 g zahar pudra

– 200 ml smantana pentru frisca

– 100 g fulgi de cocos

– cacao

– samburi de la 1/2 rodie

– stele decorative de **martipan**

Mod de preparare:

Se coace blatul, se lasa la racit si se taie pe 3 niveluri (al meu a fost cumparat, deci gata feliat)

Se amesteca mascarpone cu branza de vaci, zaharul si piureul de piersici. Se dizolva gelatina, astfel: daca e sub forma de foite, se pune in multa apa rece, se lasa cca. 10 minute, timp in care se umfla putin, se scurge de apa. Daca e sub forma de granule, se toarna atata apa cat sa treaca peste granule cu doua degete. Se lasa la inmuiat pana se absoarbe (aproape) toata apa. Se topeste apoi la microunde sau la bain-marie (nu are voie sa clocoteasca!!!). Se inglobeaza in fir subtire in crema si se da la

frigider.

Cand incepe sa se intareasca putin, sa prinda consistenta, adica dupa cca. 30 de minute, se inglobeaza in crema 200 ml frisca batuta:

Se pun bucatelele de piersici si se amesteca bine:

Asamblare tort:
Se aseaza blatul de jos pe platou si se unge cu gem de caise:

Se aseaza jumatate din crema:

Se acopera cu blatul al doilea, uns cu gem de capsuni:

Se aseaza deasupra restul de crema si se suprapune 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 intreaga.

Decor:
Se bate restul de frisca impreuna cu zahar pudra. Se acopera tortul.
Se presara deasupra fulgi de cocos si cacao. Se presara samburii de rodie si se aseaza deasupra tortului stele decorative de zahar sau martipan.
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