

Tortul Cardinalului cu visine

[shashin type="photo" id="16478" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Am mai facut eu tort cu visine pana acum, simplu, cu blat de pandispan, frisca si fructe, dar tortul Cardinalului cu visine inca nu :))

Nu stiu de unde ii vine numele insa nici nu conteaza, e un tort foooarte gustos!!!!!!!!!!!!!!

Ingrediente pentru cca. 12 portii

Blat:

- 2 oua mari
- 3 linguri apa
- 100 g zahar
- un plic zahar vanilat (10 g)
- 75 g faina
- 50 g amidon alimentar
- o lingurita praf de copt

Jeleu de visine:

- 300-400 g visine
- 250 ml suc proaspat de visine, obtinut din cca. 800 g visine
- 2 linguri **visinata** sau rom
- un plic gelatina rosie (pentru glazura)
- 2 linguri zahar

Crema de vin:

- un plic crema de vanilie sau budinca (40 g)
- 100 ml vin rosu
- 2 linguri zahar
- 100 ml lapte
- 200 ml smantana pentru frisca

Pentru ornat:

- visine proaspete, cu codita
- lamaita sau frunze de zmeura
- 50 g ciocolata alba

Pana va arat modul de preparare al retetei, va invit la o degustare virtuala prin intermediul celor mai noi poze cu cel mai ghinionist tort din istorie ☐ (cititi mai jos patania!!!)

[shashin type="photo" id="16479,16480,16481" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Din alt unghi :))

[shashin type="photo" id="16482,16483" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Mod de preparare:

Pentru blat, incalziti cuptorul la 180 grade (foc potrivit). Bateti spuma ouale cu apa. Adaugati, putin cate putin, zaharul si zaharul vanilinat. Inglobati treptat faina, amidonul si praful de copt, amestecand continuu. Daca nu aveti amidon, folositi doar faina, 120 g. ☐



Puneti compositia intr-o forma (diam. 26) tapetata cu hartie de copt. Coaceti cca. 20 de minute:



Scoateti blatul din cuptor, indepartati forma si lasati-l sa se raceasca bine:



Puneti blatul racit pe un platou si incingeti in jurul lui inelul special pentru torturi.

Pentru jeleul de visine, spalati visinele, curatati-le si scoateti-le samburii; puneti fructele pe blat:



Amestecati continutul plicului pentru jeleu cu 2 linguri (rase) de zahar. Adaugati, treptat, sucul de visine amestecat in prealabil cu visinata sau rom (daca nu aveti visinata sau rom, nu-i nimic, puneti doar sucul de fructe). Amestecati continuu cu telul, pana se incorporeaza:





Amestecul obtinut se pune la fiert cca. 1 minut, dupa care se toarna, fierbinte, peste fructe. Lasati sa se intareasca bine:



Pentru crema de vin, omogenizati praful de budinca cu zaharul si vinul rosu; puneti amestecul la foc mic si adaugati laptele rece. Amestecati energic, iar la primele clocote, luati vasul de pe foc. Acoperiti cu un capac sau folie alimentara si lasati sa se raceasca:



Bateti frisca, nu foarte tare, si adaugati-o in crema de vin. Puneti crema astfel obtinuta peste stratul de visine. Ridicati mici „munti” din crema cu ajutorul unei linguri, dupa care puneti tortul la rece pentru cca. 2 ore. Indepartati inelul din jurul tortului si decorati suprafata cu visine proaspete, frunzulite de lamaita si ciocolata alba, rasa.

Eu nu am mai reusit sa fac asta, pentru ca, dupa cum probabil ati observat, toate pozele au fost facute pe o margine ingusta a pavilionului (singurul loc unde am soare!!@!#!#!!!!) si ca intr-un vis urat mi s-a intamplat inevitabilul: mi-a alunecat platoul si (aproape) intreaga „opera” a aterizat pe mine :)))

Deci, in rasetele cristaline ale lui Cipi (care mi-a prezis ca odata mi se va intampla asta) si a celor care erau pe-atunci pe-afara, am salvat ce a mai fost de salvat...dar in nici un caz de aratat ☐

...asa ca sectiune si carlioni de cioco, altadata! ☐



De bun, insa, a fost foooarte bun: aromat si savuros!!!
(...desi si-acum sint furioasa!!!!!!!!!!!!)