

Tortulete cu mandarine si chefir



0 prajitura mai delicioasa si mai usoara, cu mandarine si kefir, nu cred ca ati mai mancat. Cele mai gustoase tortulete cu mandarine si chefir din lume!!! Bogdi, dupa ce a gustat din ea, s-a declarat fan mandarine ☐

Ingrediente pentru cca. 24 bucati:

Pentru aluat:

- 125 g unt
- 100 g zahar
- 4 oua mari
- 200 g faina
- 1 plic praf de copt (10g)
- 5 lingurite praf de cacao

- 1 lingura rom

Pentru crema:

- 2 conserve mandarine (de 312 g fiecare)
- 500 ml chefir
- 200 g zahar
- 10 foi gelatina alba (aprox. 15 g gelatina granule, adica 1 plic si jumătate)
- 200 ml smantana pentru frisca

Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se tapeteaza cu hartie de copt o tava de aprox. 25/35cm.

Pentru blat, se bate untul intr-un castron (untul sa fie moale, scos din timp de la frigider), cu mixerul sau telul, impreuna cu zaharul. Se inglobeaza apoi ouale, unul cate unul, amestecand bine dupa fiecare. Faina se amesteca cu praful de copt si cacaoa si se cern deasupra compozitiei. Se amesteca totul, usor, pana cand aluatul e omogen:



Se adauga apoi romul si se amesteca scurt:



Aluatul se întinde cât mai uniform în tavă:



Se coace timp de cca. 22-25 de minute, apoi se scoate din cuptor și se lasă să se răcorească:



Pentru crema, se desfac conservele de mandarine iar fructele se rastoarnă într-o strecurătoare; se lasă să se scurgă bine (se

pastreaza sucul):



Gelatina foi se inmoaie in apa rece din belsug timp de 10 minute. Daca folositi granule de gelatina, acestea se acopera cu apa (tot rece) doar cat sa treaca cu doua degete peste granulele din bol. In acest timp, se amesteca intr-un bol incapator chefirul, zaharul si 3 linguri de suc de mandarine. Se lasa deoparte.

Se scurg apoi foitele de gelatina si se pun intr-o craticioara sa se dizolve la foc mic, amestecand continuu. Nu se lasa sa dea in fiert, pentru ca isi pierde proprietatile de inchezare (eu o „topesc” mai mereu la microunde, dureaza doar cateva secunde). Daca folositi granule de gelatina, nu mai e nevoie sa o scurgeti de apa, datorita faptului ca va „absorbi” aproape toata apa din bol (o puneti la topit asa cum e).

Gelatina topita se adauga in compozitia de chefir si se amesteca bine:



Intr-un alt bol, se bate frisca tare (smantana pentru frisca trebuie sa fie rece, de la frigider):



...si se inglobeaza impreuna cu feliile de mandarina in crema de chefir:



Aceasta compositie se repartizeaza peste blat, pe care eu l-am intepat din loc in loc cu un betigas si l-am insiropat cu suc de mandarine:



Prajitura se da apoi la frigider cca. 5-6 ore. Eu l-am lasat o noapte intreaga, cum fac cu toate torturile a caror crema contine gelatina...



Prajitura se taie bucati:



Tortuletele se garnisesc cu felii de mandarine si izmusaora (cine

are □)



Sectione □



<http://savalaura.blogspot.com>