

Tortulete cu mandarine si chefir

Laura Sava



O prajitura mai delicioasa si mai usoara decat aceste tortulete cu mandarine si chefir, nu cred ca ati mai mancat!

Cele mai gustoase prajiturele cu mandarine si kefir 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 jumata)
- 200 ml smantana pentru frisca

Sfat: crema de chefir capata o aroma deosebita daca mandarinele sunt marinate in prealabil 15-20 de minute in rom alb!

E absolut delicioasa! Cu gust racoritor de mandarine!



Iar aici: **Tort cu crema de branza si mandarine**, aveti o alta reteta cu mandarine, la fel de grozava! ☺

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 cacaua si se cern deasupra compozitiei. Se amesteca totul, usor, pana cand aluatul e omogen:



Se adauga apoi romul si se amesteca scurt:



Laura Sava

Aluatul se intinde cat mai uniform in tava:



Laura Sava

Se coace timp de cca. 22-25 de minute, apoi se scoate din cuptor si se lasa sa se racoreasca:



Laura Sava

Pentru crema, se desfac conservele de mandarine iar fructele se rastoarna intr-o strecuratoare; se lasa sa se scurgă bine (se pastreaza sucul):



Laura Sava

Gelatina foi se inmoiae in apa rece din balsug 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 fier, pentru ca isi pierd proprietatile de inchegare (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 compositia de chefir si se amesteca

bine:



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



Lauro Sava

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

*Lauro
Sava*



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:

*Laura
Sava*



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...



Laura
Sava



*Laura
Sava*

Prajitura se taie bucati:



*Lauro
Savo*



Laura
Sava

*Laura
Sava*



Tortuletele se garnisesc cu felii de mandarine si izmusoara (cine are ☺)

*Laura
Sava*



Detaliu □

Laura
Sava



Poza veche ☺

