

Tort cu Mandarine si Frisca

Scris de Sighet Online

Duminică, 08 Ianuarie 2012 07:27 - Ultima actualizare Duminică, 08 Ianuarie 2012 08:02



Ingrediente:

Ingrediente blat: 6 oua 125 g zahar 1 plic zahar vanilat 125 g faina 2 lingurite praf de copt 50 g amidon

Ingrediente crema de frisca si fructe:

500 g fructe proaspete sau din compot

2 plicuri de gelatina

un pachet de branza de vaca grasa Milli Perfecto – 250 g

o cutie crema de branza nesarata – 250 g

10 linguri de zahar pudra

2 plicuri de zahar vanilat

350 g frisca

Blatul trebuie copt in cuptorul preincalzit la 180 grade, asa ca inainte de a ne apuca de compozitia pentru blat dam drumul la cuptor.

Separam albusurile de galbenusuri, si pe cele din urma le batem spuma impreuna cu 100 g zahar si zaharul vanilat.

Albusurile le batem cu restul de zahar si peste adaugam galbenusurile batute si omogenizam compozitia.

Peste adaugam faina, praful de copt, amidonul si amestecam usor de jos in sus.

Compozitia astfel rezultata o punem intr-o forma de tort cu diametrul de 26 cm unsa cu putin unt si o bagam in cuptor pentru 35 de minute.

Dupa 35-40 de minute, scoatem blatul din cuptor si il lasam la racit; acesta trebuie sa aiba o culoare aurie. Doar dupa ce el s-a racit complet ne apucam de crema.

Daca mandarinele noastre sunt din compot, le punem la scurs pentru a elimina tot surplusul de zeama. Punem cele doua plicuri de gelatina la inmuiat in 100 ml apa rece. Amestecam bine cele doua feluri de branza cu zaharul vanilat si zaharul pudra.

Punem gelatina pe baie de aburi la topit, fara a o lasa sa se incalzeasca foarte tare si cand aceasta e compet dizolvata adaugam 2-3 linguri din compozitia de branza peste gelatina; omogenizam si adaugam gelatina peste intreaga compozitie de branza si asteptam 15-20 de minute pana aceasta incepe sa se intareasca. Batem frisca lichida si o amestecam cu crema de branza; adaugam mandarinele si amestecam usor pentru a nu rupe fructele.

Taiem blatul in doua pe orizontala si partea de deasupra o taiem in 12 triunghiuri (la mine e taiata in 16, prietenii stiu de ce).

Partea de jos a blatului o asezam pe platoul de servit si peste adaugam crema pe care o distribuim uniform pe toata suprafata.

Asezam cele 12 triunghiuri de blat peste, avand grija sa pastram forma tortului. Ornam cu zahar pudra si cu feliate de mandarina. Inainte de a fi servit, tortul trebuie sa stea o noapte la frigider pentru a se intari crema.

Pofta buna!