

Tort cu piersici

written by Andreea



Postez astazi ultima mea reteta pe anul acesta. Anul trecut pe vreme aceasta nici nu imi inchipuiam ca o sa am blog si mai ales ca o sa va am pe voi toti cititori. Va multumesc! Am ales sa postez tortuletul pe care l-am savurat de Craciun alaturi de nasii nostri. A fost gustos, racoros si tare usor. Blatul este cel dupa reteta Laurei, este cel mai bun si mai pufos blat pe care l-am facut vreodata! Iti multumesc din suflet Laura! Crema nu a fost foarte dulce, ci numai buna. S-a potrivit de minune cu o sampanie de piersici.

Am folosit asa:

pentru blat:

6 oua

180 g zahar

180 g faina

2 linguri cacao

1 varf cutit sare

Am mixat ouale cu zaharul si cu sarea timp de 20 de minute, pana cand si-au triplat volumul.



apoi cu ajutorul telului am incorporat faina amestecata cu cacaoa



am pus intr-o forma de tort cu diametrul de 24 cm tapetatata cu unt si faina



am dat forma la cuptorul incins la 170 grade C pentru 25 de minute. A iesit o minunatie de blat! Multumesc inca o data

Laura!



apoi am taiat blatul in 3 si am trecut la prepararea cremei



pentru crema am folosit

1 cutie compot de piersici

800 ml iaurt cu piersici

3 linguri de zahar (optional)

eu n-am mai pus zahar caci mi sa parut destul de dulce iaurtul
de piersici

300 ml frisca lichida

1 plic gelatina fina

1 plic zahar vanilat

pentru insiropat tortul

sucul rezultat din compotul de caise

3 linguri de rom

1 plic zahar vanilat

piersicile le-am scurs bine de tot, le-am taiat in bucati mai
mici, am pastrat 2 jumatati de piersica pentru ornat



am mixat bine iaurtul de piersici si l-am amestecat cu
gelatina hidratata apoi topita pe baie de aburi



am mixat frisca pana s-a intarit bine de tot, apoi am adaugat-
o peste iaurt



peste acest amestec am pus si bucatelele de piersici si am
amestecat usor



blaturile le-am insiropat cu siropul facut din suc de
compot, rom si zaharul vanilat



peste prima felie de blat insiropata am pus o parte din crema,
a urmat cealalta foaie de blat, apoi iar crema si in final

ultima foaie de blat si crema din nou
a rezultat asta:



am dat tortuletul la frigider pentru 2 ore, apoi l-am ornat
dupa cum m-am priceput eu mai bine, stiti ca eu am o problema
cu ornatul ☐



pentru ornat am folosit:
200 ml frisca
2 piersici taiate felii
sucul de la o portocala+ 3 linguri suc de compot de piersici
1 lingurita de gelatina
fructe physallis



cam asa l-am ornat ☐



mai mult de atat nu am putut ☐



sectiunea a aratat asa ☐



iar feliuta asa ☐



gustul a fost tare placut



data viitoare sigur am sa-l mai fac



deja ma gandesc ce fructe sa mai folosesc ☐



Enjoy! ☐

Sa ne vedem la anul sanatosi, voiosi si cu multa bucurie in
suflet!