

Tort cu mure, scorțișoară și alune de pădure

written by Andreea



Nicio ocazie speciala pentru acest tort, doar niste mure proaspete culese cu manutzele mele. Dar va asigur ca daca va apucati sa faceti acest tortulet, veti cauta nenumarate ocazii ca sa-l faceti, atat de bun este! Reteta tortuletului am gasit-o acum cateva luni si m-am indragostit de ea. Va dati seama, ca nu se va termina aici, da? Vor urma si alte idei de fructe...:)

350 g mure
1 lingura amidon
200 g unt
150 g zahar
4 oua
1/2 lingurita scortisoara pudra
1 varf cutit coaja de lamaie rasa
100 g faina
2 lingurite praf de copt
200 g alune macinate
250 ml frisca

1 plic intaritor de frisca

1 plic zahar vanilat

2 linguri zahar pudra

Mai intai incingem cuptorul la 200 grade C. Daca nu aveti alune macinate, faceti si treaba asta, dar nu uitati inainte sa le prajiti usor, dupa care sa le puneti in blender (eu am avut alune cu coaja, le-am scos coaja ulterior)



Amestecam murele cu amidon si le lasam deoparte.



Batem untul moale lasat la temperatura camerei, impreuna cu zaharul, pana obtinem o crema spumoasa, dupa care incepem si incorporam ouale, unul cate unul.




Inglobam scortisoara si coaja de lamaie,



apoi faina amestecata cu praf de copt si alunele macinate.



Ungem cu unt o forma de tort cu diametrul de 24 de cm, turnam jumatate din cantitatea de compozitie,  iar peste punem murele amestecate cu amidon.



Peste mure turnam si restul de compozitie. Nivelam si dam la cuptor sa se coaca pentru aproximativ 50 de minute. Scoatem blatul si il lasam sa se raceasca complet.



Intre timp batem frisca impreuna cu zaharul vanilat si plicul de intaritor de frisca pana obtinem o compozitie care face tzepi.



Taiem blatul in 2 niveluri. Peste prima felie de blat asezam frisca (pastram cateva linguri pentru ornat), iar peste asezam cealalta felie de blat. (Am uitat sa va spun ca eu in toata nebunia mea, fara sa vreau am pus a doua felie de blat invers pe frisca si cand mi-am dat seama deja nu aveam ce sa mai fac :)). De aceea a iesit tortuletul asa de "pistruiat" □



Dam la frigider pentru ca tortul sa se prinda bine.

Scoatem tortul de la frigider, montam moatze de frisca,



punem cate o mura proaspata pe fiecare motz si pudram cu zahar tortuletul.



Stiti ca am o problema cu ornatul si ca mereu sunt in pana de inspiratie :) Ignorati defectele si ganditi-va doar la gust □



este exact asa cum vi-l inchipuiti:



sau poate chiar mai rau □



prima data va loveste brusc gustul de scortisoara



apoi gustul acrisor al murelor



de alune o sa uitati cu desavarsire, dar sa stiti ca au si ele rolul lor, vor face textura tortuletului mai crocanta



o sa va placa la nebunie! Haideti la o feliuta! Asa
"pistruiata" cum este ☐



Enjoy!