

Tort cu ciocolată albă și zmeură

written by Andreea



Dupa 2 saptamani de concediu si hoinareala iata-ma-s inapoi pe , mi-a fost dor de voi si de blogulet. Dar despre peregrinările mele în țara o să vorbim într-o postare ulterioară. Deși acum îmi pica ochii în gura de somn, ma incăpatanez totuși să va arăt o rețetă de tortuleț pe care am citit-o pe undeva, nu mai stiu pe unde. Ideea este ca am încercat-o la un moment dat și nu a ieșit așa cum trebuia, pentru că rețeta nu a fost foarte explicită și pentru că nu specifică anumite lucruri: într-un final, compozitia tortulețului se va tine, însă va fi destul de lipicioasă și tortulețul nu se va putea taia feliute. Așa că eu am modificat-o după cum am crezut eu de cui vîntă. De data astă a ieșit. Pe cat de simplu se face, pe atât de tricky este treaba :). Astă pentru că va trebui multă ciocolată albă și de bună calitate și răbdare să se încheie tortul bine.

Incepe așa:

500 g ciocolată albă

175 g frisca lichida cu grăsime 30%

250 g mascarpone

10 g gelatină granule

300 g zmeură

simplu, nu? ☺ Stai să vedeti cat de simplu este și modul de preparare! ☺

Intr-o craticioara se incalzeste frisca lichida, dar nu se lasa la fier. In frisca se adauga ciocolata alba rupta bucati si se amesteca pana ce toata ciocolata s-a topit.



Gelatina se pune intr-un castronel impreuna cu 3 linguri cu apa rece. Dupa ce gelatina s-a hidratat, se adauga compozitiei de ciocolata fierbinte. Se pune si mascarpone, se amesteca totul bine, se lasa deoparte.



Va rezulta o compozitie lichida, subtire si curgatoare. Se ia o forma de tort cu diametrul de 15 cm, se stropeste usor cu apa rece si se tapeteaza cu folie alimentara.



In forma mai sus mentionata se aseaza zmeura spalata si curatata. Peste zmeura se toarna compozitia de ciocolata si mascarpone. Aici treaba se imparte in doua parti: 1. ori dati compozitia la frigider pana se intareste un pic si o turnati peste zmeura, dupa care nivelati compozitia, in felul asta la final veti avea un strat gros de zmeura deasupra tortului, ori turnati compozitia lichida direct peste zmeura si atunci veti avea un tortulet cu compozitia amestecata cu zmeura :). Asta pentru ca datorita lichidului care este mai greu, unele dintre zmeurele se vor ridica la suprafata. Si va iesi cam ce mi-a iesit mie:).



Se lasa la frigider peste noapte. A doua zi se rastoarna forma cu fundul in sus direct pe platoul de servire si se indeparteaza folia alimentara. Daca ati lasat compozitia lichida, atunci puneti deasupra tortuletului si cateva zmeurele proaspete, decorati cu menta si gata! ☐



rezulta o neburie d-asta dulceeee



si zmeurita ☐



nu va ramane decat sa taiati feliute din tort si sa le
impartiti cu cei dragi

☒

eu una inca n-am apucat sa le impart cu cei dragi, dar m-am
jucat un pic cu pozele ☐

☒

s-aveti pofta! ☐

☒

si sa-mi ziceti daca v-a placut ☐

☒

Yours,
Andreea ☐