

# 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 peregrinarile mele in tara o sa vorbim intr-o postare ulterioara. Desi acum imi pica ochii in gura de somn, ma incapatanez totusi sa va arat o reteta de tortulet pe care am citit-o pe undeva, nu mai stiu pe unde. Ideea este ca am incercat-o la un moment dat si nu a iesit asa cum trebuia, pentru ca reteta nu a fost foarte explicita si pentru ca nu specifica anumite lucruri: intr-un final, compozitia tortuletului se va tine, inasa va fi destul de lipicioasa si tortuletul nu se va putea taia feliute. Asa ca eu am modificat-o dupa cum am crezut eu de cuviinta. De data asta a iesit. Pe cat de simplu se face, pe atat de tricky este treaba :). Asta pentru ca va trebuie multa ciocolata alba si de buna calitate si rabdare sa se inchege tortul bine.

Incepe asa:

500 g ciocolata alba  
175 g frisca lichida cu grasime 30%  
250 g mascarpone  
10 g gelatina granule  
300 g zmeura

simplu, nu? □ Stati sa vedeti cat de simplu este si modul de preparare! □

Intr-o craticioara se incalzeste frisca lichida, dar nu se lasa la fiert. 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 tortuletilui si cateva zmeurele proaspete, decorati cu menta si gata! □



rezulta o nebunie 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 ☐