

Tort cu nuci, mere, scortisoara si caramel

written by Andreea



As fi putut sa numesc acest deliciu pur si simplu Tort cu mere, dar nu am vrut sa sune atat de banal. Pentru ca in ceea ce ma priveste, acest tort contine toate aromele toamnei. Adica pentru mine, toamna inseamna mar copt, scortisoara si nuci si neaparat caramel. Culoarea bruna, atat de frumoasa, a caramelului ma duce intotdeauna cu gandul la toamna.



Este un tort desavarsit cu o multitudine de arome care isi merita pe deplin numele! Atunci numele sau sa fie Tort cu nuci, mere, scortisoara si caramel! □ Pentru ca acest tort mi-a "provocat" toate simturile umane :), m-am hotarat sa particip cu el la concursul organizat de Violeta de la Caietul cu retete si Lucia de la Pastai de vanilie.



Nu va mai tin in suspans, trec repede la reteta □

Pentru blat cu diametrul de 24 de cm:

4 oua

150 g unt

150 g miez nuca

260 g faina

130 g zahar

2 lingurite praf de copt

1 praf sare

1 lingurita coaja de portocala proaspata sau pudra

1/2 lingurita scortisoara

Pentru umplutura:

2 kg mere ionatan

75 g zahar

2 batoane de scortisoara

3 cuisoare intregi

250 ml frisca lichida

50 g zahar

1/2 lingurita pudra de vanilie

Incingeti cuptorul la 180 grade C. Puneti nucile intr-o tava si dati-le la cuptor pana ce nucile capata un miros placut si de prajesc usor. Lasati-le sa se raceasca, dupa care maruntiti-le intr-un robot de bucatarie. Topiti untul si lasati-l sa se raceasca. Intr-un castron amestecati faina cernuta impreuna cu praful de copt si sarea.



Intr-un castron bateti ouale impreuna cu zaharul, dupa care adaugati si untul topit.



adaugati coaja de portocala (puteti adauga coaja de portocala pudra, are un gust special! o gasiti la Pastai de vanilie-aici) si scortisoara macinata (o puteti gasiti aici)



adaugati o 1/2 din amestecul de faina,



amestecati usor



dupa care adaugati nucile maruntite



si restul de faina



Turnati amestecul intr-o tava de tort tapetata cu hartie de copt si dati blatul la copt pentru 35 de minute. Dupa acest timp, testati blatul cu scobitoarea. Daca scobitoarea iese curata, atunci scoateti blatul din cuptor, daca pe scobitoare raman firmituri de blat, mai lasati blatul la copt pentru inca 5 minute.

Cat timp lasati blatul la racit, pregatiti umplutura de mere: decojiti merele, curatati-le de samburi si taiati-le feliute



intr-o oala incapatoare puneti merele si zaharul, caliti-le impreuna pana ce merele isi lasa tot sucul. Adaugati cele 2 batoane de scortisoara (le gasiti pe site aici) si cele 3 cuisoare (le gasiti pe site aici) si mai lasati sa mai fiarba inca 5 minute. Nu caliti mai mult de 10 minute in total, astfel incat sa pierdeti tot sucul merelor! Dati oala la o parte si lasati sa se raceasca.



Intr-un castron mixati bine frisca lichida impreuna cu zaharul pudra si pudra de vanilie (o gasiti aici).

Taiati blatul de tort in 3 parti egale. Puneti peste blat o jumatate din cantitatea de mere impreuna cu siropul lasat de mere. In felul acest vom insiropa blatul. Peste mere puneti o jumatate din cantitatea de frisca, puneti si cea de-a doua felie de blat, presati usor blatul si continuati cu cealalta cantitate de mere calite impreuna cu siropul lasat, dupa care frisca. Deasupra puneti ultima felie de blat. Dati la frigider

Pentru caramel:

120 g zahar brun

1 lingurita unt

40 ml frisca lichida

zahar vanilat

Intr-o tigaie cu fundul gros puneti zaharul brun, lasati-l sa se topeasca, avand grija sa nu il ardeti. Turnati frisca lichida si adaugati lingurita cu unt. Lasati totul sa bulbuceasca, si adaugati si zaharul vanilat (il gasiti aici).



Luati tigaia de pe foc si lasati sa se raceasca la temperatura camerei, astfel incat caramelul sa aiba in final o consistenta "curgatoare".



Scoateti tortul de la frigider si turnati deasupra caramelul, lasandu-l sa se prelinga usor pe margini.



Decorati tortul cu jumatati de miez de nuca, sau dupa preferinta. ☐



Si pentru ca totul sa fie in ton cu toamna, eu am dus acest tortulet undeva depaaaaarte spre a fi savurat cu mare drag in familie. Inainte de a fi savurat, l-am lasat sa se scalde in razele soarelui tomnatic...:)



o dulce savoare...



mireasma tomnatica...



Sa aveti o toamna minunata! ☐