

Tort cu ananas. Happy Birthday, little blog!

written by Andreea



Dragul meu blog,

de 3 ani de zile incoace te ingrijesc si te cresc cu cea mai mare dragoste. Inca de cand ti-am dat nastere, am simtit acel fior de pasiune care mi-a strabatut inima. Mi-am dorit sa fii unic, sa nu mai existe altul ca tine, sa cresti mare si frumos, sa ajuti pe ceilalti, sa primești sfaturi si sa dai sfaturi, sa aduci bucurii si impliniri tuturor celor care te vor vizita. Te-am pretuit si te-am crescut asa cum am stiut eu mai bine. Stiu ca uneori te-am mai neglijat, inasa timpul nu mi-a permis sa ma ocup de tine asa cum mi-as fi dorit. Poate am mai facut unele greseli in ceea ce te priveste, inasa sper ca de acum incolo voi fi o mamica mai buna pentru tine.

Cu acestea fiind zise, dragul meu, iti urez un sincer "La multi ani!" .

Eu, mamica ta, Andreea. ☐

Iar voi, cei care ne citititi, va multumim ca ne sunteti alaturi, ca ne sustineti, ca ne scrieti comentarii si ca gatiti alaturi de noi. Va multumim pentru tot si va asteptam oricand, cu bratele deschise, cu o vorba buna, cu un bol de taitei calzi si cu o prajiturica delicioasa.

Pentru ca astazi este o zi speciala, va servesc cu o feliuta din tortul nostru, un tort simplu, dar fin si delicat. Tort de ananas.

Ingrediente pt blat cu diametrul de 18 cm:

250g unt moale

200 g zahar

4 oua

125 g faina
125 g amidon
1 lingurita praf de copt
coaja rasa de la 1 lamaie
zahar vanilat
1 praf sare



Incingeti cuptorul la 190 grade Celsius.
Intr-un bol amestecati faina impreuna cu amidonul, sarea si praful de copt. Lasati deoparte. Intr-un castron amestecati untul moale la temperatura camerei impreuna cu zaharul, zaharul vanilat si sarea, pana obtineti o crema pufoasa. Adaugati ouale unul cate unul, amestecand bine dupa fiecare. La sfarsit adaugati coaja rasa de lamaie, dupa care amestecul de faina, amidon si praf de copt.



ungeti bine cu unt o tava cu diametrul de 18 cm, turnati jumatate din compozitie in ea si nivelati bine. Dati tava la cuptor pentru 35 de minute. Scoateti blatul din tava si lasati-l sa se raceasca complet. Repetati operatiunea si pentru partea a doua de compozitie.



veti obtine doua blaturi de tort pe care le taiati pe fiecare in doua. In total, veti avea 4 felii de tort.



pentru crema:
2 cutii compot de ananas Sun Food (800 g in total)
450 g mascarpone
4 linguri zahar pudra
zahar vanilat
250 ml frisca lichida 35% grasime



Intr-un bol incapator amestecati mascarpone cu zaharul pudra, si zaharul vanilat. Separat intr-un bol mixati frisca pana obtineti o compozitie care se tine bine de tel. Incorporati frisca in amestecul de crema mascarpone.



Scurgeti bine de tot feliile de ananas, dupa care maruntiti-le intr-un blender. NU aruncati siropul! Turnati ananasul maruntit intr-o sita si scurgeti din nou. Veti fi uimiti sa constatatati cat sirop inca mai puteti scoate si cat de putin ananas a mai ramas de fapt! Scurgeti ananasul foarte bine, dupa care puneti-l in crema de mascarpone. Amestecati usor.



Pentru sirop:

150 ml sirop din compotul de ananas

50 ml rom de buna calitate

3 linguri zahar pudra (optional)

zahar vanilat

Intr-un bol amestecati toate ingredientele, avand grija sa topiti tot zaharul. Lasati deoparte.

Montati tortul:

Insiropati cu sirop prima foaie de blat, dupa care asezati-o pe platoul de servit. Puneti 3 linguri din crema de mascarpone si ananas. Asezati a doua felie de blat insiropata, dupa care puneti din nou crema de mascarpone. Continuati in acelasi fel cu celelalte doua felii de blat, pe care le insiropati si cu restul de crema.

Pentru decor:

250 ml frisca lichida

floricele din pasta de zahar

2 linguri fistic tocat

Mixati bine de tot frisca lichida pana obtineti o compozitie care se tine bine pe tel. Imbracati tortul si nivelati cat de bine puteti. Dati tortul la frigider pentru cateva ore bune.



Pentru decor eu am facut aceste floricele din pasta de zahar pe care le-am taiat cu decupatoare, iar in centrul lor am

lipit niste bombonele pentru decor.



ATENTIE: in contact cu frisca, pasta de zahar se va topi foarte repede, in cel mai bun caz in cateva ore. La mine floricelele au rezistat pe tort cam 10 ore, fara sa se topeasca. Daca va hotarati sa folositi, ca si mine, floricele din pasta de zahar, va sfatuiesc sa le asezati pe tort cu 30 de minute inainte sa-l serviti. Altfel riscati sa se topeasca.



Pentru ca mi s-a parut ca tortul este prea alb si parca fara viata, am "aruncat" pe deasupra si pe laturi fistic tocat. Eu zic ca i-a schimbat total look-ul :).



si cam asta a fost si povestea tortului meu cu ananas



un tort fin si delicat, aromat si tare gustos



Asa cum v-am promis, iata si feliuta



Cate o feliuta generoasa pentru voi



Sa fiti iubiti! ☐



Enjoy!