

Tort cu înghețată de ciocolată albă și fructe de pădure

written by Andreea



7 ani de casatorie! 7! Si ziua de nastere a sotului meu! S-au intamplat amandoua in aceeasi zi, acum 7 ani si de atunci aceasta zi a ramas ziua mea preferata din toate zilele anului.

Ii multumesc lui Dumnezeu pentru ca mi-a dat un sot atat de bun si de minunat si ma rog sa-i dea sanatate si putere de munca alaturi de mine, sa fim sanatosi si fericiti impreuna.

De cand am blog, mi-am dorit sa postez cu aceasta ocazie speciala cate un tort deosebit, frumos, delicat si fin, care sa se potriveasca cu aceasta zi minunata. Torturile din anii trecuti sunt: Tort cu zmeura si ciocolata-Tort cu flori sakura, Tort cu inghetata de ciocolata si fructe de padure, Tort Tiramisu.

Pentru ca afara este foarte cald, am optat pentru un tort foarte simplu de realizat, racoros si gustos. Desi acesta se aseamana si cu alte torturi pe care le-am facut, este mai plin de fructe si mai aratos. :).

Pentru un blat cu diametrul de 20 cm:

2 oua

100 g zahar

100 g unt topit

1 praf sare

2 lingurite extract de vanilie
130 g faina
75 g migdale decojite
1/2 lingurita praf de copt
1/2 lingurita bicarbonat de sodiu



Incingem cuptorul la 180 grade Celsius. Punem migdalele intr-o tava si dam la cuptor timp de 7-8 minute pana ce migdalele se prajesc usor, le scoatem din cuptor si le lasam sa se raceasca. Le punem intr-un robot de bucatarie si le maruntim bine de tot.

Intr-un castron mixam la putere maxima ouale impreuna cu zaharul, zaharul vanilat si sarea, pana ce isi dubleaza volumul. Adaugam untul topit si racit, mixam din nou. La sfarsit adaugam faina amestecata cu praful de copt si bicarbonatul, dupa care inglobam in compozitie si migdalele macinate.

Turnam aluatul intr-o forma de copt unsa cu unt si tapetata cu faina.



Dam blatul la cuptorul incins pentru 25-30 de minute, dupa care il testam cu o scobitoare. Daca scobitoarea iese curata, atunci blatul este gata, daca prezinta urme de firmituri pe ea, mai lasam blatul la cuptor pentru inca 5 minute.

Cand este gata, scoatem blatul din cuptor, il lasam sa se racoreasca in tava de copt, dupa care il scoatem pe un gratar de bucatarie sa se raceasca complet. Blatul meu a crescut mai mult, asa ca l-am taiat in doua si am folosit o singura foaie de blat. Nu avem nevoie de un blat foarte inalt. Daca va plac torturile mai inalte si mai consistente, atunci lasati blatul intreg.



Pentru sirop:
100 ml apa
50 g zahar
2 linguri lichior de zmeura

1 lingura apa de trandafiri

Fierbem apa impreuna cu zaharul, luam craticioara de pe foc si lasam sa se raceasca complet. La sfarist adaugam lichiorul de zmeura si apa de trandafiri. Cu acest sirop insiropam blatul de tort, cu ajutorul unei pensule.

Pentru inghetata de ciocolata alba:

500 g ciocolata alba

200 ml frisca lichida

250 g mascarpone

1 lingurita pasta de vanilie

sau extract de vanilie

100 g zmeura proaspata

100 g afine proaspete

100 g mure proaspete

(puteti pune si coacaze rosii proaspete, eu nu am gasit mai tarziu si am putut orna tortul cu ea)

Intr-o craticioara punem la foc mic smantana lichida, o aducem la punctul de fierbere, dupa care stingem focul. Adaugam ciocolata alba rupta bucati. Amestecam totul bine pana ce compozitia se omogenizeaza.

Lasam sa se raceasca usor, dupa care incorporam mascarpone, amestecam energic cu un tel. Va rezulta o compozitie lichida vascoasa.



La sfarsit adaugam pasta de vanilie. Eu o folosesc pe aceasta si ! Daca nu aveti pasta de vanilie, puteti pune 2 lingurite de extract de vanilie sau zahar vanilat preparat in casa.



Spalati usor de tot fructele si uscati-le pe un servet de bucatarie



Montati tava de copt, inauntrul ie puneti blatul de tort racit. Daca tava de tort nu este inchisa etans, va sfatuiesc sa inveliti forma de tort pe dinafara cu folie de aluminiu, pentru a evita ca amestecul ciocolata topita sa se scurga din forma.

Peste blat presarati o parte din fructele de padure, turnati jumatate din compozitia de ciocolata, dupa care turnati restul de ciocolata. Pe deasupra puneti si celelalte fructe de padure. Fructele se vor "scufunda" in amestecul de ciocolata. Inveliti forma de tort in folie alimentara si dati forma la congelator pentru 10-12 ore, sau peste noapte.



Scoateti forma de tort din congelator, indepartati foliile. Lasati forma la temperatura camerei pentru 10-20 de minute. Ca sa va fie mai usor si sa actionati mai rapid, va puteti ajuta de un uscator de par :). Treceti uscatorul de par pentru cateva secunde pe marginile formei de tort. Se va indeparta mai usor inelul.

Scoateti tortul pe un platou. Asezati fructe de padure proaspete si trasati linii de ciocolata alba topita.



aici va puteti juca dupa cum doriti, puteti pune ciocolata si pe margini, sau cum vreti ☐



Eu am presarat si niste menta proaspata, ca sa arate mai bine si mai racoros ☐



Daca nu taiati tortul imediat, il puteti da la congelator din nou.



Feliile se taie la inceput un pic mai greu, asa ca se scoate de la congelator cu 10-15 minute inainte de servire.



Pentru ca eu nu am mai avut rabdare, l-am taiat destul de repede si am putut scoate o felie din el dupa cateva minute de

incercari :).



Intre timp, daca mai asteptati, fructele de pe deasupra incep sa se dezghete si vor lasa niste dare delicioase de sirop peste tort. Oh! ☐



Pentru voi, cu mare drag, o felie din tortul nostru. Sa fiti iubiti si fericiti!
Andreea& Marius