

# Tort cu smochine și alune de pădure

written by Andreea



Acest tort a fost creat special pentru o dulceata de fata. Intr-o zi a venit la mine si m-a rugat sa pregatesc pentru ea si familia ei ceva dulce cu fructe de toamna. Trebuia sa fie un dulce mai special pentru o sarbatoare in familie. Aveam atatea idei incat nu stiam ce sa aleg mai repede, insa speram in sufletul meu ca dulcele pregatit sa fie pe placul familiei ei si invitatilor.



Si a iesit asa: un blat aromat cu alune de padure, scortisoara si nucsoara, insiropat cu sirop de prune facut in casa, iar pe deasupra crema de mascarpone cu pasta de vanilie si smochine proaspete. .



Pentru ca a fost un tortulet facut pe graba, nu am poze din timpul prepararii, insa se face usor, fiti fara griji.

Ingrediente:

*pentru blat (diametrul 24 cm):*

200 g unt

250 g faina

150 g zahar brun

75 g zahar alb

3 oua

1 lingura cacao

200 g alune de padure  
1 lingurita praf de copt  
1/2 lingurita bicarbonat  
1 lingurita scortisoara  
1/2 lingurita nucsoara  
1 lingurita extract de vanilie  
1 praf de sare  
*pentru siropul de prune:*  
200 g zahar  
100 ml suc de portocale  
2 lingurite unt  
300 g prune  
2 batoane scortisoara  
3 cuisoare  
1 lingurita zahar vanilat  
*pentru crema:*  
250 g crema mascarpone  
200 ml frisca lichida  
50 g zahar pudra  
1 lingurita pasta de vanilie  
topping;  
5-6 smochine mari

Incingeti cuptorul la 175 grade Celsius, puneti alunele intr-o tava si dati-le la cuptor pentru 7-8 minute pana capata un miros placut. Lasati-le 2-3 minute sa se raceasca usor, dupa care puneti-le intr-un prosop curat de bucatarie. Frecati intre palme alunele invelite in prosop, astfel incat sa eliminati marea parte a cojitelor de pe alune.

Puneti alunele intr-un blender si maruntiti-le. Intr-un castron adaugati alunele maruntite, faina, cacaoa praful de copt, bicarbonatul, scortiosara, nucsoara si sarea. Intr-un castron incapator puneti untul la temperatura camerei impreuna cu zaharul brun si zaharul alb pana obtineti o crema spumoasa, adaugati si extractul de vanilie. Adaugati pe rand ouale, amestecand foarte bine dupa fiecare. Cu ajutorul unei spatule amestecati incet amestecul de faina si alune de padure.

Tapetati cu hartie de copt o forma de tort cu diametrul de 24 cm si ungeti marginile cu unt . Turnati compozita obtinuta si nivelati bine cu ajutorul unei spatule.

Setati cuptorul la 185 grade Celsius si dati blatul la cuptor

pentru 35-40 de minute, pana ce se rumeneste frumos. Faceti testul cu scobitoarea.



Lasati blatul sa se raceasca in forma pentru 15 minute dupa care scoateti-l pe un gatar de bucatarie si lasati-l sa se raceasca complet.

Intre timp pregatiti sosul de prune:

Intr-o tigaie caramelizati zaharul, avand grija sa nu se arda.

Adaugati untul si amestecati din nou. Turnati sucul de portocale si lasati caramelul sa se dizolve usor. Adaugati prunele curatate de sambrui si taiate felii, impreuna cu batoanele de scortisoara si cuisoarele. Lasati sa fiarba totul in jur de 10-15 minute la foc mic pana ce prunele sunt patrunse si isi lasa tot sucul. La sfarsit adaugati zaharul vanilat. Puneti tot amestecul intr-o sita de bucatarie si strecurati sosul format. Pentru aceasta reteta eu am folosit numai sosul, prunele nu le-am aruncat (evident! ☐ ), le-am servit cu niste clatie delicioase! :).



Turnati sosul de prune peste blat, astfel incat sa il distribuiti uniform.

Pregatiti crema:

Intr-un bol bateti spuma frisca lichida, lasati deoparte. Intr-un alt bol amestecati crema mascarpone si zaharul pudra cu ajutorul unui tel. Incorporati pasta de vanilie si frisca batuta. Distribuiti in mod egal toat cantitatea de crema pe suprafata blatului.



Pe deasupra aranjati sferturi de smochine si presarati fistic tocat.



Poza cu o feliuta nu am, caci, dupa cum va spuneam, tortuletul asta a plecat undeva departe. Gustul nu pot sa vi-l descriu pentru ca nu l-am gustat, dar din cate am inteles, a fost tare bun :).

Daca il incercati, sa-mi spuneti cum v-a iesit ☐



Enjoy!