

# Tort diplomat cu fructe tropicale

written by Andreea



Dragii mei, inchei postarile anului 2015 cu acest tort diplomat pe care eu l-am pregatit zilele acestea. Daca ati inchis deja lista dulciurilor pentru masa de Craciun, atunci va sugerez sa includeti acest tort macar pe lista de Revelion. Este usor, racoros, fructat, se pregateste foarte usor, si da un aer festiv. Ingredientele sunt la indemana, mai ales daca aveti prin apropiere si o conserva de Fructe tropicale de la Sun Food.

Pentru ca mie nu imi place foarte mult ideea de prea multa crema intr-un tort, am schimbat un pic reteta si am folosit fructe tropicale, pe care le-am incorporat in crema si apoi impartite egal intre 3 straturi de piscoturi rotunde ca niste biscuiti.

Daca nu aveti biscuiti rotunzi din acestia, puteti folosi si piscoturi obisnuite.

Ingrediente:

(pentru un tort cu diametrul de 24 cm)

1 conserva de fructe tropicale 420 g Sun Food

300 g piscoturi rotunde sau lunguiete

2 kiwi

5 galbenusuri ou

500 ml lapte

125 zahar

50 g faina

20 g gelatina (foi sau granule)

coaja de la 1 lamaie

1 pastaie vanilie

500 ml frisca lichida (35%)



Intr-o cratita incalzim laptele, despica pastaia de vanilie, scoatem semintele si le adaugam cu tot cu pastaia in laptele fierbinte. Intr-un bol punem galbenusurile impreuna cu zaharul si faina si amestecam bine pana ce se incorporeaza toate.



Turnam treptat in fir subtire laptele fierbinte peste amestecul de galbenusuri, amestecand incontinuu.



Varsam continutul bolului inapoi in oala in care am fiert laptele si dam pe foc lasand sa fiarba pana ce compozitia se ingroasa ca o budinca.



Stingem focul, adaugam coaja de lamaie rasa si dam deoparte sa se raceasca usor. Hidratam gelatina in apa pentru 10 minute, o scugrem bine de apa si o adaugam peste crema de vanilie, amestecam totul pana devine o masa omogena.



Lasam crema sa se raceasca complet acoperita cu folie alimentara. Batem bine 300 ml frisca lichida pana ce obtinem o crema pufoasa. Indeartam pastaia de vanilie si incorporam frisca in crema rece.



Desfacem conserva de fructe tropicale, scurgem fructele bine de tot (pastram sucul lor), taiem kiwi bucatele potrivite de marimea fructelor tropicale.



Intr-un bol turnam sucul de la conserva noastra, si inmuiem biscuitii in suc.



Intr-o forma de tort cu inel detasabil asezam un strat de biscuiti, iar pe margini punem folie de acetat.



Punem un prim strat de biscuiti, cateva fructe colorate, dupa care iar putin crema ca sa se lipeasca biscuitii, din nou un strat de biscuiti inmuati, si din nou fructe tropicale pana ce terminam ingredientele.



Dam tortul la rece pana a doua zi, il testam sa vedem cat de tare a iesit.



Il decoram cu frisca batuta (cei 200 ml), apoi cu fructe din compot, biscuiti pentru piscoturi, coacaze, pui de papaya si fructul pasiunii. Pe margini am optat pentru biscuiti.



Pentru un aer si mai festiv, eu am presarat pe deasupra si niste pudra de aur comestibil.



Una peste alta, fructele din conserva au fost delicioase, mi-au placut la nebunie



Asa ca va invit sa executati acest tort, pentru ca se face

foarte usor si se mananca la fel de usor.



Craciun fericit si La multi ani! Un an nou minunat cu multa sanatate si iubire, va doresc! Sa ne vedem cu bine si la alte retete!



Va imbratisez cu drag!  
Andreea