

Tort cu nuca de cocos si fructul pasiunii

written by Andreea



Desi Revelionul si Sarbatorile au trecut de ceva timp, tin sa va spun de pe acum ca eu incep sa ma pregatesc din nou (!) pentru Anul Nou :D. De data acesta va fi Anul Nou chinezesc, Anul Maimutei, meu! Asa pregatesc intens pentru aceasta sarbatoare. Nu ma intrebati ca nu stiu cum si in ce fel, caci o sa vad atunci la fata locului! :).

Pana atunci mai e ceva timp, eu inca incerc sa vin din urma cu retetele promise pentru preparatele care s-au aflat pe masa noastra de Revelion.



De asemenea, nu v-am uitat nici pe voi, cei care mi-ati cerut retetele de pateuri ale mamei, caci, din cate am vazut acelea au avut cel mai mare succes.

Nu va mai enumer aici ce si cate am avut pe masa, caci, dupa cum se vede, masa a fost imbelsugata. Din ea ne-am infruptat 7 persoane, in seara aceea am mancat o parte din aperitive, eu putin peste, ceilalti foarte putina friptura, restul de salate, rulade, dulciuri si tort urmand sa fie consumate a doua zi.



Dulciurile au fost rapide si nu foarte multe,



insa cel mai apreciat a fost tortul.

Am decis ca pentru anul acesta sa pregatesc un tort usor si exotic, dar gustos si parfumat. Una peste alta, dupa cum va ziceam, tortul a fost degustat a doua zi, bineinteles, dupa ce a fost pozat mai intai. Deoarece nu eram la mine acasa, am avut dupa mine aparatul foto si atat, fara niciun pic de

recuzita! :). Asa pozele :D.



Ingrediente:

(blat cu diametrul 22 cm)

3 oua

80 g zahar

3 linguri ulei

180g faina

3 linguri lapte

coaja de la 1 portocala

1 praf sare

1 lingurita praf de copt

pentru insiropat:

150 ml suc de portocale proaspat stors

pentru crema de nuca de cocos si mango:

150 g fulgi nuca de cocos

300ml lapte de cocos

150 g zahar

10 g gelatina granule

250 ml frisca lichida (35%)

1 lingurita extract de vanilie

1 lingurita extract de nuca de cocos

2 fructe mango proaspete

pentru mousse de fructul pasiunii:

6 fructul pasiunii

3 oua

120 g zahar

2 linguri amidon

10 g gelatina pudra

250 ml frisca lichida (35%)+1 lingura mascarpone *

1 lingurita extract vanilie

pentru decor:

frisca

fructe physallis

coacaze rosii

nuca de cocos

fistic tocat

ciocolata

biscuiti rotunzi



Pentru blatul de tort, incingeti cuptorul la 180 grade

Celsius. Intr-un bol cerneti faina impreuna cu praful de copt.

Separati galbenusurile de albusuri, intr-un bol incapator puneti albusurile impreuna cu sarea. Mixati la viteza maxima pana ce obtineti o spuma tare, incepeti si adaugati zaharul putin cate putin pana ce terminati toata cantitatea si obtineti o beza lucioasa. Adaugati pe rand galbenusurile si apoi coaja de portocala. Turnati in fir subtire uleiul mixand in continuare. Adaugati o parte din amestecul de faina, apoi cate o lingura de lapte, din nou faina si din nou lapte. Vetii obtine o compozitie asemanatoare cu cea de chec. Turnati compozitia in forma de tort unsa cu unt si tapetata cu hartie de copt.

Dati blatul la cuptorul incins pentru 35-40 de minute si faceti testul scobitorii.

Transferati blatul pe un gratar de bucatarie si lasati-l sa se raceasca complet.



Pentru crema de nuca de cocos si mango: intr-o craticioara turnati laptele de cocos impreuna cu zaharul si puneti pe foc pana ce laptele se infierbanta si zaharul se topeste. Luati craticioara de pe foc, adaugati fulgii de nuca de cocos, amestecati bine si lasati asa timp de 2 ore pentru a infuza cat mai bine laptele. Fulgii de cocos se vor mai umfla si se vor hidrata. Cu ajutorul unui blender vertical sau intr-un blender normal pasati compozitia pentru 2 minute. Fulgii de cocos nu se vor pasa perfect, vom reusi sa maruntim o mica parte din ei. Avem doar nevoie de aroma lasata de fulgii de cocos. Intr-o sita deasa strecurati bine de tot laptele si aruncati fulgii de cocos ramasi.

Hidratati gelatina in 2 linguri de apa rece, incalziti usor laptele obtinut si dizolvati gelatina in acest lapte. Adaugati extractul de vanilie si extractul de cocos si dati compozitia la frigider pana incepe si se intareste usor.

Mixati smantana lichida, scoateti amestecul de cocos de la frigider si incorporati cu ajutorul unei spatule. Curatati si taiati cubulete fructele mango, adaugati-le in crema obtinuta.



Pentru mousse de fructul pasiunii: separati galbenusurile de albusuri. Taiati fructele pe din doua, cu ajutorul unei lingurite scoateti miezul fructelor cu tot cu seminte, puneti-l intr-o strecuratoare asezata peste un bol si pasati miezul

pentru a obtine sucul.

Intr-o craticioara incalziti sucul de fructul pasiunii, intr-un bol amestecati zaharul cu galbenusurile de ou, amidonul si zaharul, turnati in fir subtire sucul peste amestecul de oua amestecand incontinuu, dupa care turnati toata compozitia inapoi in craticioara. Dati compozitia pe foc pana ce incepe si se ingroasa. Hidratati gelatina in 2 linguri de apa adaugati-o peste crema si amestecati bine pana ce se topeste. Lasati compozitia sa se raceasca complet, adaugati extractul de vanilie. Bateti frisca lichida pana ce obtineti compozitie spumoasa si inglobati in crema. La sfarsit, bateti albusurile pana ce tin de tel. Cu ajutorul unei spatule incorporati usor albusurile in crema.

Pentru montarea tortului: taiati blatul de tort in doua felii egale, taiati partea de sus daca prezinta denivelari.

Insiropati blaturile cu suc de portocale. Pe platoul de serviti asezati prima felie de blat insiropata cu suc de portocale, montati inelul de tort in jurul blatului, puneti crema de cocos si mango si nivelati bine. Asezati cea de-a doua felie de blat insiropata, puneti mousse-ul de fructul pasiunii si nivelati din nou bine. Dati tortul la frigider pentru 3-4 ore sau cel mai bine, peste noapte.

Bateti bine frisca lichida impreuna cu mascarpone si obtineti o crema spumoasa.

Nota: desi o tin mereu la frigider si este frisca naturala din smantana lichida, uneori la mine frisca a nu se bate foarte bine si este mai moale, am deprins obiceiu sa adaug cate o lingura de mascarpone. In felul acesta obtin o crema ferma, dar si spumoasa cu care pot imbraca torturile.

Desfaceti tortul din inel, imbracati tortul in frisca si ornati-l dupa cum va doriti.



Mai dati tortul la frigider pentru 2 ore si apoi il puteti servi.



Enjoy!