

# Tort cu mousse de morcovi

written by Andreea



Deși la toate Sărbătorile de peste an fac cel puțin câte o prăjitură sau un tort, nu știu cum se face că de Paște nu apuc niciodată să pregătesc nimic dulce. Nici măcar un fursec, nici măcar un tort, nici măcar o prăjiturică, oricât de mică ar fi ea! Nu mai vorbesc despre cozonac sau alte chestii mai complicate! Insa anul acesta chiar sunt hotărâtă să pregătesc mai multe dulciuri, ba chiar și acest tort de față.

Intâmplarea face ca cei de la dr. Oetker să îmi lanseze o provocare dulce într-un concurs, aceea de a prepara cea mai delicioasă și frumoasă prăjitură de Paște folosind câteva din produsele lor. Am stat mult și m-am gândit dacă să particip și mai ales ce să aleg astfel încât să împrind toate calitățile.

Tot intâmplarea face că a doua zi, am văzut într-un petshop 2 iepurasi care mâncau un morcov. Și trăsniți ideea! Un tort cu morcovi special pentru iepurasul de Paște! :). Am creat o rețetă pe gustul meu, sper că și pe gustul vostru! Dacă vă place, vă invit să îmi dați un Like la postare AICI pe Facebook, pentru că, după cum vă spuneam, este vorba despre un concurs. Și cu această ocazie, "leapsa" la acest concurs o dau mai departe către Cristina.

Despre acest tort vă spun așa: 2 blaturi crocante cu alune de pădure, 2 straturi cu gem de portocale, 2 straturi cu mousse aromat de morcovi. Nici n-o să ghiciți că sunt ceva morcovi implicați în acest tort! Deloc! :). Dar o să vedeți că este ceva super special! :). Iar decorațiunile de pe mai speciale! Cu ciocolata albă de catina! Și ! Totul cât mai portocaliu!

Inclusiv un morcov de martipan! ☐ V-am captat atentia? Hai ca incep reteta:

Ingrediente (un tort cu diametrul de 20 cm)

*pentru blat:*

5 albusuri ou

120 g alune de padure prajite si macinate

50 g faina

1/2 lingurita praf copt dr. Oetker

100 g zahar pudra

1 plic zahar vanilat dr. Oetker

1 lingurita suc lamaie

1 praf sare

*pentru mousse de morcovi:*

250 g morcovi cruzi

200 ml suc de portocale proaspat stors

200 ml apa

150 g zahar

1 baton scortisoara

6 foi gelatina dr. Oetker

250 ml frisca lichida

100 g gem de portocale

*pentru glazura de ciocolata alba:*

200 ml frisca lichida

275 g ciocolata alba

4 g gelatina granule dr. Oetker

50 g unt

*pentru decor:*

fructe physallis

fructe kumquat

migdale coapte tocate

fistic

oua mici de ciocolata

menta proaspata

*pentru triunghiurile de ciocolata alba:*

150 g ciocolata alba

2 lingurite pudra de catina

Incingeti cuptorul la 170 grade Celsius. Pregatiti mai intai ingredientele pentru blaturi: albusurile de ou sa fie la temperatura camerei. Intr-un bol curat sau in bolul unui stand mixer puneti albusurile de ou impreuna cu sarea.



Porniti mixerul si bateti albusurile spuma pana ce se tin de paleta mixerului. Adaugati zaharul pudra si zaharul vanilat si mixati din nou pana ce zaharul este incorporat complet, dupa care adaugati sucul de lamaie. Veti obtine o spuma lucioasa si tare.



Incorporati alunele de padure macinate impreuna cu faina si praful de copt.



Amestecati totul usor cu o spatula



Impartiti compozitia in doua forme de tort cu diametrul de 20 cm acoperite cu hartie de copt. Dati la cuptorul incins pentru 15-20 minute, verificati daca blaturile sunt gata introducand o scobitoare in centrul lor. Scoateti blaturile de la cuptor, lasati-le sa se raceasca 10 minute in forme, dupa care scoateti-le pe un gratar de bucatarie sa se raceasca complet.



*Pentru mousse-ul de morcovi:* va recomand sa cautati morcovi mici si cat mai tineri ca sa nu riscati sa fie atosi si cu textura tare si sa nu-si piarda culoarea portocalie la fiert.



Curatati morcovii cu ajutorul curatatorului special, tocati-i in feliute si puneti-i intr-o craticioara impreuna cu sucul de portocale, apa si batonul de scortisoara. Puneti craticioara pe foc si cand a ajuns la punctul de fierbere, dati focul mic si lasati sa fiarba incet timp de 25-30 de minute. Verificati din cand in cand sa nu scada lichidul de tot. In functie de cat de repede se patrund morcovii, mai puteti adauga apa.



Cand morcovii sunt bine patrunchi, adaugati zaharul si mai fierbeti totul 1-2 minute pana ce zaharul este topit complet.

Indeparatati batonul de scortisoara si cu ajutorul unui blender vertical pasati morcovii pana obtineti un piure fin.



Treceti piureul de morcovi printr-o sita deasa si lasati deoparte sa se raceasca.



Intre timp, intr-un castron puneti foile de gelatina si turnati apa rece peste ele cat se le acopere. Lasati foile sa se hidrateze in apa pentru 10 minute. Scurgeti foarte bine foile de apa si adaugati-le in piureul de morcovi care acum deja s-a mai racorit. Amestecati totul foarte bine pana ce gelatina este complet topita. Dati castronul la rece timp de 10-15 minute sa se raceasca compozitia, avand grija sa nu se inchege de tot!



Intr-un bol bateti smantana lichida pentru frisca pana obtineti o compozitie pufoasa.



Incorporati usor in piureul de morcovi si amestecati usor cu un tel sau o spatula.



Pregatiti-va sa montati tortul: indepartati hartia de copt de pe fundul blaturilor



In forma de tort puneti primul blat de tort



ungeti blatul cu jumatate din cantitatea de gem de portocale



Pentru a va fi mai usor si mai comod, asezati in jurul blatului folie de acetat. Puneti jumatate din cantitatea de mousse de morcovi



Asezati cel de-al doilea blat, apoi restul de gem de portocale. Pe deasupra puneti restul de mousse de morcovi, nivelati bine si dati la congelator pentru 4 ore sau cel mai bine peste noapte. Nu sariti peste acest pas! Este foarte important! In momentul in care veti turna glazura de ciocolata peste tort, se va aseza frumos si se va inchega aproape instantaneu.



Pentru glazura de ciocolata:  
Hidratati gelatina granule in 2 linguri de apa, lasati deoparte pentru 10 minute  
intr-un bol rezistent tocati ciocolata alba



Aduceti smantana lichida la punctul de fierbere si turnati peste ciocolata tocata



Amestecati bine pana ce toata ciocolata este complet topita, dupa care adaugati untul la temperatura camerei. Amestecati din nou, dupa care adaugati gelatina hidratata. Vetii obtine o compositie fluida.



Scoateti tortul de la congelator, indepartati inelul de tort si folia de acetat, asezati-l pe un gratar de bucatarie sub care ati pus o tava de copt, sau direct pe o tava cu gratar.



Turnati toata glazura in centrul tortului lasand-o sa curga si pe marginile tortului pana ce acopera tot tortul.



Pentru ca tortul este scos de la congelator, glazura se va intari mai repede si va reusi sa se fixeze repede pe tort. Daca vi se pare ca tortul nu este bine acoperit cu glazura, puteti repeta procedeul. Recuperati glazura din tava, puneti-o din nou in recipient si turnati un nou strat de glazura peste tort.

Dati tortul la frigider pentru 2 ore timp in care va puteti apuca de decoratiunile pentru tort.



Pentru triunghiurile de ciocolata alba: luati o folie de acetat sau o hartie de copt si puneti-o pe o tava de copt. Temperati ciocolata: intr-un vas asezat pe bain marin puneti jumătate din ciocolata alba si topiti ciocolata. Luati vasul de pe foc si adaugati restul de ciocolata, amestecati foarte bine pana ce s-a topit.

Turnati ciocolata peste folia de acetat sau hartie de copt, intindeti uniform cu ajutorul unei spatule



Presarati pudra de catina pe toata suprafata foliei cu ciocolata. Dati la frigider pana cand ciocolata incepe sa se intareasca. Cu ajutorul unui cutit taiati triunghiuri. Pastrati ciocolata la frigider pana la momentul folosirii.



Pentru decor:

pe margini puneti din loc in loc triunghiurile de ciocolata , apoi printre ele migdale coapte si tocate.



Pe deasupra, dupa cum doriti si va place. Sugestia mea: feliute de kumquat, physallis, oua de ciocolata portocalii, bucatele de ciocolata cu pudra de catina, menta proaspata, fistic tocat morcov de martipan :). Orice, dar portocaliu sa fie! ☐



Voi puteti decora dupa cum va place, eu am tinut ca totul sa aiba o tenta portocalie, de aceea am si ales pudra de catina de pe ciocolata. Pe langa faptul ca are un gust acrisor care mai taie din dulceata ciocolatei, ii confera o textura aparte. Pudra de catina gasiti la magazinele naturiste sau plafar, daca e sa ma intrebati :).



Dupa ce ati ornat tortul, il puteti servi, dar inainte de ornat, nu uitati sa il lasati la frigider pentru 2 ore astfel incat glazura sa se intareasca bine.



In momentul in care taiati de gem de portocale o sa se rasfranga asupra feliei ☐



Ceea ce nu poate decat sa va surprinda si sa va incante, zic eu :). Este un tort special, poate un pic migalos, insa merita sa il faceti, mai ales de sarbatori. :).



Daca vi s-a parut interesant si v-a placut, haideti cu Like-

urile pe Facebook, poate reusesc sa castig , si ce premiu! :).