

Tort cu piersici si iaurt

written by Andreea



Astazi este despre ziua ei, despre mama! Cat am fost copil, ani de zile imi tremura sufletul de emotii cand ma gandeam, cu saptamani inainte, ce felicitare sa ii pregatesc mamei cu ocazia zilei de 8 martie. Caci pe vremea aceea singurul lucru pe care puteam sa i-l fac era o felicitare si eventual, un colier din hartie, ziare si ce mai gaseam pe acasa. Insa ceea ce ma framanta cel mai tare . Luam cate o bucata de hartie si scriam si rescriam de nu stiu cate ori cateva randuri pe care urma sa le asez in felicitare. As fi vrut ca in acele cateva randuri sa reusesc sa-mi exprim toata iubirea si aprecierea mea fata de ea si parca nu reuseam niciodata sa scriu indeajuns de bine! Anii au trecut si mama a pastrat acele felicitari, mi-a promis ca intr-o zi o sa mi le arate. Cred ca o sa ma treaca aceleasi emotii ca atunci cand le-am scris! :). Acum, ca am crescut, nu i-am mai scris felicitari, desi mi-as dori sa o fac intr-o zi. Acum ii fac cate un tort sau o prajitura, ii daruiesc flori si cate un mic cadou. Cand vine vorba de aduc aminte tot de ea. Cand avea musafiri sau vroia sa pregateasca rapid un dulce, facea pandispan. Prajitura pandispan cu fructe era cea mai cea prajitura! Iar la torturi facea cel mai bun si mai pufos blat din pandispan! Stiam ca face prajitura asta fara sa fiu in bucatarie caci auzeam cum scotea telul din sertar (caci nu avea mixer de bucatarie) si batea albusurile minute intregi pana deveneau pufoase, dupa care zaharul si apoi galbenusurile. La prajituri folosea

fructe de sezon, dar eu eram cea mai fericita vara cand puneam caise! Cu toate ca ani de-a randul am facut prajituri care mai de care, niciodata nu mi-a iesit pandispanul asa bun si pufos ca al ei. Asa ca, astazi, de 8 martie mi-am propus sa fac un tort cu piersici din compot de la Sun Food, cu iaurt si cu blat de pandispan. Nu am folosit reteta ei, caci sunt sigura ca nu-mi iese nici de data asta la fel ca a ei, insa am gasit o metoda mai usoara si mai simpla.

Ingrediente:

pentru blatul de pandispan (cu diametrul de 20cm)

3 oua

100 g zahar

70 g faina

1/2 lingurita praf de copt

1 praf sare

1 lingurita zahar vanilat

pentru umplutura:

1 conserva piersici in sirop Sun Food 820 g

400 g iaurt gras 10%

200 ml frisca lichida

100 g zahar pudra

2 lingurite zahar vanilat

3-4 picaturi esenta menta

15 g gelatina granule sau foi



Pentru pandispan, incingeti cuptorul la 190 grade Celsius. In bolul unui mixer puneti cele 3 oua impreuna cu sarea, zaharul si zaharul vanilat. Porniti mixerul si lasati-l sa mixeze compozitia pentru 10 minute pana ce ouale si-au dublat volumul si au devenit albe si cremoase. Cerneti faina amestecata cu praful de copt deasupra compozitiei si cu o paleta incorporati faina usor de tot, avand grija sa nu scoateti aerul incorporat in compozitia de oua. Ungeti bine cu unt o forma de tort cu diametrul de 20 cm, tapetati fundul cu hartie de copt, turnati compozitia in tava, nivelati usor cu spatula. Trantiti tava de blatul de lucru de 2 ori pentru a nivela compozitia, dati tava la cuptorul incins pentru 20 de minute. Stingeti cuptorul, intredeschideti usa cuptorului si lasati acolo blatul sa se raceasca pentru 15 minute. Scoateti blatul din cuptor, eliberati-l din forma de copt si puneti-l pe un gratar de bucatarie sa se raceasca complet.

Intre timp pregatiti umplutura: desfaceti conserva de piersici, scurgeti bine piersicile de lichid, puneti-le pe un prosop de bucatarie si stergeti-le usor. Pastrati lichidul din compot pentru mai tarziu.



Intr-un bol mare amestecati iaurtul cu zaharul pudra, zaharul vanilat si esenta de menta. Hidratati gelatina in 3 linguri de apa, si topiti-o incet la foc mic. In bolul cu gelatina adaugati 4 linguri din compozitia de iaurt, amestecati bine, astfel incat sa aduceti gelatina la aceeaasi temperatura cu compozitia de iaurt. Turnati amestecul obtinut peste restul de iaurt din bolul mare si incorporati bine.



Bateti frisca lichida pana ce obtineti o compozitie pufoasa.



Incorporati usor frisca in amestecul de iaurt.



Taiati blatul de pandispan in 2 parti egale. Insiropati blatul cu ajutorul unei pensule cu lichidul din compot.



In jurul blatului montati din nou inelul de tort, iar ca sa va fie mai usor, in interiorul inelului, deasupra blatului puneti folie de acetat.



Puneti 3-4 linguri de compozitie peste blatul insiropat.



Asezati jumatatile de piersici cu partea taiata in jos.



Turnati restul de compozitie peste piersici



Pe deasupra puneti cealalta jumatate de blat de pandispan, apasati usor cu palma. Insiropati si jumatatea aceasta de blat. Dati tortul la frigider pentru 4-5 ore, sau cel mai bine peste noapte.



Eliberati tortul din forma si ornati dupa bunul plac.



Eu am ales sa pun pe deasupra afine proaspete, menta si fistic.



Serviti tortul imediat sau faceti-l cadou. Eu l-am dus mamei :).



Si sa stiti ca atunci cand i-am dus tortul am avut aceleasi emotii ca si cand i-as fi scris acea felicitare!



La multi ani, mama! Te iubesc!

