

Tort entremet cu afine si zmeura

written by Andreea



Daca ar fi sa ma intrebati cand au trecut 10 ani din casatoria mea, nici eu nu as sti sa va spun cand. Stiu doar ca au fost 10 ani minunati presarati cu muuulta iubire, extrem de multe clipe frumoase, dar si momente grele in care am fost unul alaturi de celalalt. Am realizat atat de multe lucruri impreuna, am cladit un camin, am fost alaturi unul de celalalt in toate incercarile cele grele, am ras si ne-am bucurat in momentele fericite, am calatorit mult, am muncit cot la cot, ne-am facut vise si planuri. Au fost multe si inca o sa mai fie. Totul a fost minunat si o sa fie si mai si. Pentru ca ne iubim si pentru ca ne intelegem bine. Pentru ca nu suntem perfecti, pentru ca gresim, pentru ca ne e teama uneori, pentru ca ne simtim slabi cateodata. Insa tot timpul impreuna suntem uniti si puternici. Si asta ne leaga pe noi si iubirea noastra.

Si cum a fost un moment aniversar, am decis sa fac si un tort special cu aceasta ocazie. Bineinteles ca toate torturile de zilele noastre sunt speciale, inasa de data aceasta am ales o tema speciala. In ziua aniversarii, ne-am imbracat frumos, mi-am ales un buchet cu spice si lavanda, ne-am luat de manuta si impreuna cu nasii si parintii nostri am mers la biserica sa ii multumim lui Dumnezeu ca ne-a adus pe toti pana aici bine si sanatosi. Buchetul cu lavanda si spice il vedeti in poze alaturi de tort. Multumesc din suflet Irinei pentru maiestria

cu care a confectionat buchetul! Si daca tot am avut lavanda in buchet, atunci tot evenimentul a fost presarat pe ici pe colo cu cate un strop de lila sau mov. Tot in poze mai vedeti si mici pachetele chinezesti cu rosu si auriu. Pe ele le-am luat special din calatoria noastra in China ca sa le daruim ca marturii participantilor la micul nostru eveniment. In orice eveniment important din viata mea am avut grija sa am un mic lucrusec care sa imi aduca aminte de China si de iubirea mea pentru cultura chineza. Asa cum si la nunta de acum 10 ani am avut marturii din China, am tinut ca si anul acesta sa le avem tot de acolo.



Dupa ceremonia de la biserica am mers cu totii acasa unde am servit cateva gustari. Masa am decorat-o simplu cu naproane florale si cu servetele confectionate de mine, stranse cu cate un fir de lavanda.



Peste toate am pus si un topper cu mesaj confectionat de cei de la Tom Valk (multumim inca o data!).



Ok, acum sa va spun despre tort. Ne-am dorit sa fie un desert usor, aerat, dragut, floral, festiv in acelasi timp, dar mai ales gustos. Bineinteles ca am ales o tenta de lila , un mousse usor de afine, un blat daquoise, cu o insertie de zmeura, apa de trandafiri si sampanie, iar pe deasupra o glazura oglinda mov (putin cam prea mov! ☹), ornat cu flori comestibile de la Microgreens , bucatele de zmeura si afine proaspete.



Nu a fost un tort perfect, insa am lucrat la el cu tot dragul si l-am facut din suflet!



Asadar, reteta:

pentru un tort cu diametrul de 20 cm:

pentru blatul daquoise:

100 g migdale macinate marunt

75 g zahar pudra

15 g amidon de porumb

3 albusuri de ou

1 praf sare

pentru insertia de zmeura:

100 g zmeura proaspata

1 lingurita suc lamaie

200 ml prosecco

1 lingura apa trandafiri

15 g gelatina granule

200 g zmeura proaspata intreaga

pentru mousse de afine:

400 g afine proaspate (sau inghetate)

2 lingurite suc lamaie

3 galbenusuri de ou

125 g zahar tos

1 lingurita pasta de vanilie

12 g gelatina granule

300 ml frisca lichida

pentru glazura oglinda:

150 g glucoza lichida

75 ml apa plata

100 g zahar

120 ml lapte condensat indulcit

150 g ciocolata alba

10 g gelatina granule

10 picaturi colorant mov lichid

(**in functie de tipul de colorant este posibil sa fie nevoie de mai mult sau mai putin colorant pentru a obtine culoarea dorita-eu am avut un colorant puternic si 10 picaturi au fost de ajuns)



Pentru blatul daquoise incingeti cuptorul la 175 grade Celsius, intr-un bol mare puneti albusurile de ou impreuna cu sarea si incepeti sa le bateti cu mixerul la viteza mare pana

ce obtineti o spuma tare. Adaugati zaharul putin cate putin pana ce obtineti o beza lucioasa. Opriti mixerul si peste spuma adaugati migdalele macinate amestecate cu amidonul. Incorporati amestecul cu ajutorul unei spatule cu miscari usoare de sus in jos. Turnati amestecul intr-o tava rotunda cu diametrul de 20 cm. Dati la cuptorul incins pentru 15 minute pana ce obtineti un blat alb usor spongios, avand grija sa nu capete culoare maronie. Lasati 5 minute blatul sa se raceasca dupa care socateti-l pe un gratar de bucatarie sa se raceasca complet.

Pentru insertia de zmeura: hidratati gelatina in 3 linguri cu apa si lasati deoparte. Intr-o craticioara puneti cele 100 g de zmeura proaspata cu sucul de lamaie si puneti pe foc cateva minute pana ce zmeura incepe sa se inmoaie usor. Luati craticioara de pe foc si pasati amestecul intr-o strecuratoare pana obtineti un piure rosu si placut. Peste piure adaugati prosecco si apa de trandafiri. Incalziti usor gelatina pana devine lichida si amestecati-o rapid cu mixul de sampanie si apa de trandafiri. Luati o forma de tort sau o tava cu diametrul de 18 cm, taiati fiecare fruct de zmeura in 2 bucati si aranjati jumatatile cu taietura in jos pe fundul tavii. Peste zmeura turnati in fir subtire jumatate din amestecul lichid avand grija ca zmeura sa nu se ridice la suprafata. Dati tava la frigider pentru 20 de minute pana ce lichidul din tava se incheaga. Apoi turnati si restul de compozitie peste stratul format in tava. Aveti grija ca forma de tort sa fie bine sigilata astfel incat sa nu curga lichidul din ea. Daca aveti forma de tort cu fund detasabil, atunci tapetati bine fundul ei cu folie alimentara si apoi cu folie de aluminiu. Dati tava la frigider pentru 3-4 ore pana ce obtineti un strat gros de consistenta unui jeleu.



Intre timp, pregatiti mousse-ul de afine: intr-o craticioara puneti afinele si sucul de lamaie si lasati pe foc pentru 10 minute pana ce afinele se fierb bine si formeaza un sos. Strecurati compozitia obtinuta si pasati intr-o sita. Pastrati deoparte piureul rezultat. Hidratati gelatina granule in 3 linguri de apa, lasati deoparte.

Intr-o craticioara incalziti bine piureul de afine, intre timp

puneti intr-un castron galbenusurile si zaharul si amestecati totul bine pana ce galbenusurile incep sa se deschida la culoare. Peste galbenusuri turnati in fir subtire piureul de afine amestecand incontinuu. Varsati tot continutul din castron inapoi in oala si puneti inapoi pe foc mic timp de 5 minute pana ce compozitia se ingroasa usor. Luati oala de pe foc si adaugati gelatina hidratata, amestecati bine pana la dizolvarea completa, adaugati pasta de vanilie, acoperiti oala cu folie alimentara si lasati sa se raceasca complet. Dupa ce s-a racit complet, bateti frisca lichida pana ce obtineti o spuma tare. Cu ajutorul unei spatule incorporati cu miscari usoare frisca in compozitia de afine racita.



Pentru montare: tapetati cu folie de acetat oforma de tort cu dimensiunea de 22 cm, asezati in ea blatul daquoise (care este de 20 de cm), el trebuie sa fie mai mic, pentru ca la sfarsit nu trebuie sa se vada pe margini, astfel incat glazura oglinda sa poata sa imbrace complet tortul la final. Peste blatul daquoise puneti o jumătate din cantitatea de mousse de afine. Nivelati bine avand grija ca mousse-ul de afine sa intre si in spatiul dintre blatul daquoise si peretii formei de tort. Scoateti de la frigider insertia de zmeura desfaceti-o din forma de tort si puneti-o peste mousse-ul de afine. Apasati usor pe insertie astfel incat sa se fixeze bine in mousse. Turnati restul de mousse de afine peste insertie. Nivelati bine cu un cutit astfel incat sa aveti o suprafata plana. Inveliti forma de tort cu folie alimentara si dati-o la congelator pentru 24 de ore.



Pentru glazura oglinda: pentru inceput hidratati gelatina in 3 linguri de apa rece, intr-un ibric puneti pe foc glucoza lichida impreuna cu apa si zaharul si lasati-le sa fiarba pe foc pana ce amestecul ajunge la temperatura de 104 grade Celsius. Acest pas este important, de aceea va sfatuiesc sa masurati temperatura cu un termometru de bucatarie. Stingeti

focul si adaugati laptele condensat indulcit. Puneti intr-un bol ciocolata alba, luati ibricul de pe foc si turnati amestecul peste ciocolata alba. Incet amestecati si dizolvati complet ciocolata alba dupa care adaugati gelatina hidratata. Picurati pe deasupra colorantul . In tot acest amestec introduceti un blender vertical si blendati toata compozitia pentru 2-3 minute pana obtineti o compozitie omogena. Lasati compozitia la temperatura camerei pana ce aceasta ajunge la temperatura de 35 grade Celsius.

Pregatiti un gratar de bucatarie cu o tava sub el. Pe gratarul de bucatarie puneti un vas inalt dar mai mic decat diametrul tortului. Scoateti tortul de la congelator, desfaceti-l din folia de acetat si asezati-l peste vas. Turnati glazura peste tortul inghetat astfel incat glazura sa imbrace complet tortul. Usor treceti o spatula peste suprafata tortului pentru a nivela glazura, insa numai o singura data. Lasati glazura sa se scurga singura pe margini si incercati pe cat posibil sa nu atingeti tortul pana ce glazura nu se intareste bine pe tort. Pentru decor: puteti folosi margelute comestibile, confetti, nonpareils, flori proaspete, fructe, macarons, bezele, ornamente de . Eu am tapetat marginile cu nonpareils fucsia, apoi am facut pe deasupra un decor cu flori proaspete, afine si zmeura.

Pastrati tortul la frigider pana in momentul servirii. In general eu glazurez tortul de seara, ii pun ornamentele pe margine, apoi a doua zi ii fac restul decorului, astfel incat florile si fructele sa fie cat mai proaspete.



In momentul in care taiati tortul, pregatiti un vas cu apa calda si un prosop de bucatarie. Folositi un cutit ascutit. Treceti cutitul prin apa calda, stergeti-l cu prosopul, apoi taiati prima felie. Repetati operatiunea inainte de fiecare taietura, astfel incat feliile sa fie cat mai "curate".



A iesit un tort delicios, plin de dragoste si sentimente placute.



Pentru ca ne-a placut atat de mult, am facut tortul si a doua oara, astfel am putut sa fotografiez si o felie ca sa vedeti cum arata la interior.



La al doilea tort am incercat sa pastrez cat se poate de mult din decorul primului tort, insa nu am mai gasit aceleasi flori comestibile.



Tortul a fost foarte apreciat si toti au fost foarte incantati de desertul nostru.



Enjoy!