

# Tort de turta dulce

written by Andreea



Tort de turta dulce cu blat pufos aromat ca de turta dulce, crema usoara de branza si unt, ornat cu fructe rosii, nuca de cocos si turta dulce.

Acesta a fost desertul nostru de Craciun de acum 2 ani de zile. Insa timpul a trecut si nu am apucat sa postez reteta pe blog. Si uite ca a trecut si Craciunul de anul acesta si nu am apucat sa il postez. Asa ca astazi, am de gand sa rectific aceasta situatie pentru ca este pacat sa nu ii dedic o postare acestui tort festiv si atat de bun!



Tort de turta dulce

Poate nu aveti rabdare sa coaceti atata turta dulce, poate nu va plac atat de mult biscuitii, insa poate va place gustul de turta dulce. Asa ca un tort va sta bine pe masa voastra de Sarbatoare.

Pe blog mai gasiti si alte idei de turta dulce: turta dulce clasica, tarta de turta dulce, turta dulce low carb, fara faina, fara zahar.

Nu uitati ca ma puteti gasi pe Instagram pentru alte retete si Story-uri dragute :).



Tort de turta dulce

- *Ingrediente pentru un tort cu diametrul de 22 cm:*
- 370g faina
- 20 g cacao
- 2 lingurite scortisoara pudra

- 1/2 lingurita ghimbir pudra
- 1/2 lingurita cuisoare pudra
- 1/4 lingurita nucsoara pudra
- 1/2 lingurita sare
- 2 lingurite zahar vanilat
- 8 g praf de copt
- 4 g bicarbonat sodiu
- coaja rasa de la 1 portocala
- 100g zahar alb
- 100 g miere de albine
- 100 g unt topit
- 3 oua
- 50 ml lapte
- *pentru crema:*
- 400 g crema de branza
- 200 g mascarpone
- 120 g unt moale
- 100 g zahar pudra
- 2 lingurite extract de vanilie

Pentru inceput, incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Pregatiti blatul: intr-un castron amestecati ingredientele uscate: faina, cacaoa, mirodeniile toate, sarea, zaharul vanilat, praful de copt si bicarbonatul, amestecati totul bine si lasati deoparte.

Intr-un alt castron amestecati zaharul alb, mierea, untul topit, coaja rasa de portocale, ouale si laptele. Turnati amestecul peste ingredientele uscate si amestecati totul bine cu o spatula, pana obtineti o compozitie omogena.



Tort de turta dulce

Turnati amestecul intr-o forma de tort cu diametrul de 22 cm unsa cu ulei si tapetata cu hartie de copt. Dati tava la cuptorul incins pentru 40-45 de minute. La final faceti testul scobitorii. Este un blat mai dens si se coace putin mai greu.

Scoateti blatul de la cuptor si lasati-l sa se raceasca in tava pentru 15 minute, apoi eliberati inelul formei de copt, scoateti blatul pe un gratar sa se raceasca complet. Spalati inelul formei, vom monta tortul in aceeasi forma de tort.

Pentru crema: intr-un bol mixati la viteza mica crema de branza, mascarpone si untul moale pana obtineti o crema pufoasa. Adaugati zaharul si zaharul vanilat si amestecati din nou. Lasati deoparte.



Montati tortul: Taiati blatul de tort in 3 parti egale. Daca blatul a facut calota, taiati putin partea de sus, apoi taiati cele 3 felii egale. Asezati prima felie de blat pe platoul de servit. In jurul ei montati inelul de tort. Impartiti crema in 3 parti egale. Puneti peste blat o parte din crema, nivelati bine. Asezati si cea de-a doua felie de blat, continuati cu a doua parte de crema, nivelati bine. Asezati a treia felie de blat, apasati usor pe deasupra. Dati tortul la frigider pentru 3-4 ore sau peste noapte. Nu uitati sa pastrati o parte din crema pentru a imbraca tortul.



Tort de turta dulce

Cat timp sta tortul la frigider, pastrati crema ramasa intr-un bol, tot la frigider. In momentul in care o veti scoate de la frigider va fi mai tare, de aceea este indicat sa o scoateti cu 2-3 ore inainte de a orna tortul si sa stea la temperatura camerei sau sa o incalziti foarte putin pe bain marin.

Scoateti tortul de la frigider, imbracati-l in restul de crema. Dati la frigider pana in momentul servirii.



La momentul servirii il puteti orna cu ce doriti voi. Eu am optat pentru turta dulce, merisoare, nuci pecan, ace de rozmarin, coacaze, macese, nuca de cocos.

Este un tort minunat si merita sa il faceti macar de

sarbatori!



Enjoy!

