

Tort cu cocos si fructe de padure

written by Andreea



Tort cu cocos si fructe de padure este un desert absolut incantator cu blat de ciocolata, nuca de cocos, fructe de padure cu aspect marmorat. O nebunie!

Pentru ca inca mai avem multe de sarbatorit zilele, am zis ca acest tort se va potrivi de minune pe o masa de sarbatoare! Este un tort tare usor de pregatit, usor si delicat. Merge perfect alaturi de o cupa de spumant!



Nu va ascund nici faptul ca mi-am dorit ca acest cheesecake sa fie in culori de alb si rosu caci initial l-am gandit sa fie pentru Craciun. Insa, de Craciun ce poate fi mai potrivit decat tortul de turta dulce?

Insa combinatia de alb si rosu pe mine ma cucereste mereu, asa ca rulada de bezea cu zmeura sau cheesecake copt cu fructe de padure sau red velvet cake mi se pare mereu o combinatie minunata!

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

- Ingrediente pentru un tort cu diametrul de 22 cm:
- *pentru blat:*
- 2 oua
- 70 g zahar
- 1 lingurita zahar vanilat
- 100 g faina

- 30 g cacao
- 1/3 lingurita sare
- 1 lingurita praf de copt
- *pentru umplutura:*
- 250g ciocolata alba
- 250 g lapte de cocos
- 80 g fulgi de cocos
- 12 g gelatina granule+3 linguri apa
- 250 g mascarpone
- 70 g zahar pudra
- 200 ml frisca lichida rece
- 2 lingurite zahar vanilat
- *pentru jeleul de fructe de padure*
- 200 g fructe de padure congelate
- 100 g zahar
- sucul de la 1/2 lamaie
- 7 g gelatina granule+2 linguri apa
- pentru decor:
- bomboane Raffaello
- coacaze proaspete, afine, merisoare proaspete
- rozmarin proaspat

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. **Pregatiti blatul:** intr-un vas mixati ouale impreuna cu zaharul pana ce ouale isi dubleaza volumul si se deschid la culoare. Adaugati zaharul vanilat si mixati din nou. Peste ele adaugati faina cernuta impreuna cu cacaoa, sarea si praful de copt. Incorporati usor cu ajutorul unei spatule. Turnati compozitia intr-o tava cu inel detasabil unsa cu ulei si tapetata cu hartie de copt.



Tort cu cocos si fructe de padure

Dati tava la cuptorul incins pentru 25-30 de minute pana ce blatul este copt. Scoateti din cuptor si lasati sa se raceasca pentru 10 minute, dupa care eliberati din forma de tort si lasati sa se raceasca complet. Daca blatul a facut o calota in timpul coacerii, taiati partea de sus cu un cutit ascutit, obtinand un blat nivelat.



Tort cu cocos si fructe de padure

Pregatiti jeleul din fructe de padure: Hidratati gelatina in cele 2 linguri de apa, lasati deoparte. Intr-o craticioara puneti fructele de padure congelate impreuna cu zaharul si sucul de lamaie. Fierbeti pe foc pentru 15 minute pana ce fructele se inmoaie. Cu ajutorul unui blender pasati fructele pana ce obtineti un piure. Treceti piureul de fructe printr-o sita fina, aruncati semintele ramase. Turnati piureul de fructe din nou in craticioara, incalziti usor, apoi adaugati gelatina hidratata. Amestecati bine si lasati deoparte sa se raceasca.



Pregatiti umplutura: Hidratati gelatina in cele 3 linguri de apa, lasati deoparte. Intr-o cratita turnati laptele de cocos si aduceti la punctul de fierbere. Stingeti focul, adaugati ciocolata alba si amestecati bine pana ce obtineti o compozitie omogena. Adaugati gelatina hidrata si amestecati pana ce se topeste complet. La final, adaugati fulgii de cocos, amestecati bine si lasati deoparte pana ce compozitia se raceste complet.



Tort cu cocos si fructe de padure

Intr-un castron amestecati mascarpone impreuna cu zaharul pudra pana ce obtineti o compozitie pufoasa. Adaugati peste amestecul de ciocolata alba si cocos si amestecati cu ajutorul unei spatule.

Bateti frisca lichida pana ce devine pufoasa, incorporati in amestecul obtinut mai devreme.



Tort cu cocos si fructe de padure

Montati tortul: Spalati bine forma in care ati copt blatul. Pe platoul de servit montati inelul formei de tort. Ca sa va fie mai usor si sa scoateti marginile perfecte de tort, puteti

tapeta pe interior inelul de tort cu folie de acetat. In interiorul formei de tort asezati blatul de ciocolata. Peste blat turnati jumătate din cantitatea de umplutura cu ciocolata alba si mascarpone, nivelati usor. Pe deasupra turnati jeleul de fructe de padure, treceti lama unui cutit prin crema si jeleu, obtinand un aspect marmorat. Turnati restul de umplutura, nivelati usor.



Dati tortul la frigider pentru 4-5 ore sau cel mai bine, peste noapte.

Scoateti tortul de la frigider, eliberati inelul formei de tort, indepartati folia de acetat. Pe deasupra ornati cu bomboane de cocos, coacaze proaspete, afine, merisoare si ace de rozmarin proaspat.



Taiati felii cu ajutorul unui cutit trecut prin apa fierbinte pentru a obtine felii frumos taiate.

Enjoy!