

Tort înghetat de zmeura

Tort înghetat de zmeura

Ingrediente :

Blat: 50 g unt, 4 oua, 120 g zahar, 2 plicuri zahar vanilat, 90 g faina, 2 linguri cacao, jumătate linguriță praf de copt. Umplutura și decor: 2 oua, 150 g zahar, 10 g gelatina, 600 ml frisca, 350 ml suc de zmeura, 1 plic zahar vanilat, 100 g ciocolata de lapte sau amara, 200 g coacaze negre sau afine

Preparare :

Se tapetează cu hirtie de copt o formă de tort. Se topește untul la foc mic. Se bat ouale cu 2 linguri apă fierbinte, zahar și zahar vanilat. Se amestecă faina cu praf de copt și cacao și se încorporează treptat în compoziția de oua. Se adaugă untul și se înglobează. Se toarnă în formă și se coace la 200 grade Celsius 25-30 minute. Se scoate din formă și se lasă să se răcească. Se înmoaie gelatina. Se bat ouale pe baie marină, împreună cu sare, zahar și 5 linguri de apă fierbinte. Se încălzește gelatina la foc mic și se încorporează în fir subțire. Se scoate de pe baie marină și se învârtă în continuare pe un vas cu apă rece, pînă cînd compoziția se răcește. Cînd începe să se întărească, se înglobează sucul și apoi 300 ml frisca batută. Se taie blatul în două felii. Se așează un inel pentru torturi în jurul unei felii de tort. Se acoperă blatul cu crema și se așează a doua felie. Se presează un pic și se dă la congelator, învelit în folie, peste noapte. Se scoate din congelator cu 20 de minute înainte de servire. Se bate restul de frisca (300 ml)

impreduna cu zaharul vanilat. Se unge tortul cu aceasta crema deasupra si jur imprejur. Se decoreaza cu afine sau coacaze negre si se rade ciocolata.