

Tort "Marea Galbena"

Tort "Marea Galbena"

Ingrediente :

Blat: 2 oua, 75 g zahar, 50 g faina, 50 g amidon, 1 lingurita praf de copt

Umplutura si decor: 20 g gelatina, 50 g zahar, 200 ml lapte, 500 g brinza de vaci, 1 lamiie, 300 ml frisca, 150 ml suc de portocale, caise, piersici sau multivitamine, fulgi de migdale

Preparare :

Se bat ouale cu zahar si 2 linguri apa rece. Se incorporeaza treptat faina amestecata cu amidon. Se tapeteaza cu hirtie de copt o forma de tort. Se repartizeaza blatul uniform in forma si se da 25 minute la cuptorul incins la 180 grade Celsius. Se scoate din forma, se desprinde hirtia si se lasa sa se raceasca. Se incalzeste laptele cu zaharul. Se inmoaie 15 g gelatina si se incalzeste la foc mic. Se incorporeaza in fir subtire in lapte. Se inglobeaza apoi brinza de vaci bine stoarsa si amestecata cu suc de lamiie. Se inglobeaza la final frisca batuta. Se aseaza blatul pe un platou si se inconjoara cu un inel de tort. Se toarna crema pina la maxim 0,5 cm de marginea superioara a inelului. Se niveleaza si se da la frigider 3-4 ore. Se inmoaie 5 g gelatina si se incalzeste la foc mic. Se incalzeste sucul amestecat cu citeva picaturi de suc de lamiie si putin zahar, daca se doreste. Se inglobeaza gelatina in fir subtire. Se lasa sa se raceasca dar nu sa se raceasca. Se repartizeaza pe tort. Se mai lasa la frigider o jumatate de ora. Se indeparteaza inelul si se

decoreaza tortul cu o margine de fulgi de migdale.