

Tort pufos de zmeura

Tort pufos de zmeura

Ingrediente :

Blat: 100 g unt, 75 g zahar, 75 migdale macinate, 75 g faina, 2 oua, 1/2 lingurita praf de copt. Crema: 500 g zmeura, 50 g zahar, 1 plic zahar vanilat, 2 linguri suc lamiie, 10 g gelatina, 400 ml frisca. Decor: 200 ml frisca, 30 g zahar, 30 g fulgi migdale prajiti (fara grasime)

Preparare :

Se amesteca migdalele cu unt si zahar. Se inglobeaza pe rind ouale. Se amesteca separat faina cu praful de copt si un praf de sare. Se inglobeaza treptat in compozitia de migdale. Se tapeteaza o forma de tort cu hirtie de copt. Se aseaza blatul in forma si se niveleaza. Se coace la 175 grade Celsius 30 minute. Se desprinde de pe forma si se lasa sa se raceasca. Se curata zmeura si se paseaza jumătate de cantitate. Se amesteca cu zaharul, zaharul vanilat si sucul de lamiie. Se inmoaie gelatina si se incalzeste la foc mic. Se stinge focul si se incorpozeaza incet compozitia de zmeura in gelatina, amestecindu-se continuu. Se da la rece. Cind incepe sa se intareasca, se inglobeaza frisca batuta. Se inglobeaza la final restul de fructe. Se incercuieste blatul cu un inel de bucatarie si se acopera cu crema. Se da la frigider aproximativ 5 ore. Se bate frisca cu zahar si se acopera cu ea tortul. Se fac rozete de frisca pe care se dispun boabe de zmeura. Se presara migdalele prajite.