

Tort "Musuroi de cirtite"

Tort "Musuroi de cirtite"

Ingrediente :

5 oua, 125 g zahar, 200 g nuci macinate, 2 pachete zahar vanilat, 1 lingura cu virf de faina, 1 lingurita praf de copt, 150 g ciocolata amaruie rasa, 400 ml frisca nebatuta, 2 pachete intaritor de frisca sau 4 foi de gelatina, 3 banane, 200 g visine din compot (optional)

Preparare :

Se bat ouale cu zaharul si un pachet de zahar vanilat si se adauga nucile macinate. Se incorporeaza apoi faina si praful de copt si la final 100 g ciocolata rasa. Se tapeteaza o forma de tort cu hirtie de copt si se toarna aluatul. Se da la cuptorul incins la 180 grade Celsius 30 de minute. Se rastoarna din forma si se lasa sa se raceasca. Intre timp se bate frisca cu cele doua pachete de intaritor si zaharul vanilat. Daca se prefera gelatina, aceasta se inmoaie si se incalzeste la foc mic. Se incorporeaza treptat frisca in gelatina si se da la rece. Cind incepe sa se intareasca, se adauga restul de ciocolata rasa si fructele din compot, fara simburi si scurse bine se suc.

Se scobeste blatul, lasindu-se o margine de 2 cm (atentie, nu scobiti prea adinc, sa nu se faca gauri in blat!). Aluatul scobit se sfarama si se pune deoparte. Pe blat se aseaza bananele, curatate si taiate pe lung. Se aseaza apoi crema de frisca, in forma de cupola. Deasupra se aseaza blatul sfarimat. Se mai da la rece citeva ore.