

Tort rafinat cu capsuni

Tort rafinat cu capsuni

Ingrediente :

Pentru blat: 40 g faina, 40 g amidon, 3 oua, 90 g zahar, 1 lingurita praf de copt, 50 g migdale macinate. Crema si decor: 1 kg capsuni, 700 ml frisca nebatuta, 300 ml iaurt, 200 g zahar pudra, 27 g gelatina praf (3 plicuri a 9 g), un plic zahar vanilat.

Preparare :

Se separa albusurile de galbenusuri si se bat albusurile spuma. Se adauga zaharul in ploaie si apoi, pe rind, galbenusurile. Se amesteca faina cu amidonul si praful de copt. Se adauga in ploaie la compozita de albus faina si se adauga un praf de sare. La final se incorporeaza migdalele macinate. Se tapeteaza fundul unei forme de tort cu hirtie de copt si se toarna compozitia, care se da la cuptorul incins la 175 grade Celsius, 30 minute pe raftul cel mai de jos. Se scoate din cuptor si se lasa sa se raceasca. Se curata capsunile si se taie coditele. Se pastreaza 6 bucati mijlocii pentru decor. Se piureaza restul de capsuni si apoi se trece printr-o sita. Se adauga zaharul pudra si se amesteca bine. Se incorporeaza iaurtul. Se prepara gelatina si se da la foc mic, amestecandu-se continuu. Se adauga 2 linguri de compozitie de capsuni si se amesteca bine. Se repeta de 3-4 ori, apoi se omogenizeaza intreaga compozitie de capsuni la gelatina. Se da la rece pina cind incepe sa se prinda. Intre timp se bat 500 ml frisca cu zaharul vanilat. Cind compozitia de capsuni s-a prins, se incorporeaza frisca,

avindu-se grija sa nu ramina urme albe in compozitie. Se da la rece jumatate de ora. Se rastoarna blatul pe o farfurie mare sau un platou, se indeparteaza cu grija hirtia de copt si se taie in doua, pe lung. Se incercuieste cu un inel de bucatarie si se dispune jumatate din crema. Se aseaza al doilea blat. Se preseaza usor si se dispune restul de crema. Se da la rece cel putin 3 ore. Cind este gata, se bate restul de frisca si un praf de zahar pudra si se orneaza pe margine si deasupra tortul, in functie de gust. Se decoreaza cu jumatati de capsuni.