

# Tort cupola de capsuni

Tort cupola de capsuni



## Ingrediente :

Blat: 65 g unt sau margarina, 150 g faina, 4 oua mari, 1 praf sare.

Crema: 16 foi gelatina, 1 kg capsuni, 750 g brinza de vaci, 115 g zahar, 1 pachet zahar vanilat, 400 ml frisca nebatuta, zahar pudra pentru decor

## Preparare :

Se prepara intii crema: se inmoaie gelatina conform indicatiilor de pe ambalaj. Se amesteca brinza cu zaharul, zaharul vanilat. Se curata capsunii si jumatate din ei se taie sferturi si se piureaza fin.

Se incorporeaza la crema. Se incorporeaza gelatina incalzita la foc (intii se incorporeaza putin din crema in gelatina calda, nu invers!)

si apoi restul de capsuni, taiati sferturi sau mai mici, dupa preferinta. Se lasa crema la rece si cind incepe sa se prinda, se incorporeaza 200 ml frisca batuta. Se toarna compozitia intr-un castron de capacitate 2 l. Se lasa la rece cel putin 3 ore. Se pun la fiert 250 ml apa, untul/margarina si sarea. Cind da primul clocot,

se adauga toata cantitatea de faina si se amesteca viguros pina cind aluatul se desprinde de pe fundul cratitei. Se ia imediat de pe foc si se adauga un ou. Se amesteca bine, pina cind oul este incorporat si se adauga, pe rind, restul de oua, avind grija sa se incorporeze bine fiecare ou, pe rind. Se tapeteaza o tava cu hirtie de copt. Se face cu creionul pe hirtia de copt un cerc de 26 cm diametru si se dispune, cu ajutorul unui sprit sau unei pungi taiate la capat, aluat in spirala, incepind de la liniia trasata cu creionul, lasind cam jumătate de centimetru spatiu intre cercuri, ca sa creasca aluatul. Restul de aluat se spriteaza in forma de gramajoare, pe o alta tava. Se dau tavile la cuptorul incins la 200 grade Celsius, pe gratarul din mijloc, 20-25 minute, pina cind se rumenesc. Se lasa sa se racoreasca. Se scufunda vasul cu crema in apa fierbinte pentru citeva minute. Crema se va detasa astfel mai usor de vas. Se toarna crema pe blat si se da din nou la rece. Se pastreaza 12 bucati din aluatul crescut separat si restul se sfarama. Se decoreaza crema cu restul de frisca batut cu putin zahar. Se repartizeaza uniform bucatile sfarimate de blat si se pudreaza cu zahar.