

Tort "Padurea Neagra"

Scris de Sighet Online

Sâmbătă, 28 Iulie 2012 06:35 - Ultima actualizare Sâmbătă, 28 Iulie 2012 09:48



Ingrediente: Blat: 5 oua, 30 gr cacao, 120 gr faina, 1 praf de copt, 120 gr zahar. Crema: 3 oua, 100 gr zahar, 100 ml lapte, 10 gr gelatina, 400 gr frisca, vanilie

Umplutura: 250 gr visine (proaspete sau congelate, fara sambure) 75 gr zahar.

Decor: frisca batuta, ciocolata, visine.

Preparare:

Visinele se presara cu zahar si se lasa cca 2 ore la rece.

Albusurile se bat spuma cu zahar, separat intr-un bol mixam galbenusurile , sare. Cand albusurile sunt gata se amesteca usor cu compozitia formata din galbenusuri si sare Se adauga treptat faina amestecata cu praful de copt si cacao. Compozitia obtinuta se pune intr-o forma tapetata cu hartie de copt si se introduce in cuptorul incalzit. Se lasa la copt, pana la proba prin apasare sa isi revina la forma initiala. Cand s-a racit se taie in trei foi.

Crema: Intr-un vas punem, gelatina inmuiata in lapte rece, zaharul, ouale omogenizam si punem pe Baine-Marie. Se amesteca din cand in cand. Cand crema s-a ingrosat luam vasul de pe baia de abur si lasam la racit. Cand crema este aproape rece se adauga frisca batuta spuma, vanilie si se amesteca usor pana obtinem o compozitie uniforma. In forma in care am copt blatul se adauga folie alimentara, se pune prima foaie de blat. Se stropeste cu sucul format de visine, se adauga jumatate din crema diplomat apoi visine. Se pune a doua foaie de blat, se stropeste cu sirop de visine, adaugam ultimul strat de crema apoi visine si ultima foaie de blat. Se stropeste cu restul de sirop , se apasa usor si se introduce la rece pentru 2 ore. Se rastoarna din forma pe un platou cu dantela, se indeparteaza folia si se decoreaza. Se imbraca in frisca batuta intr-un strat uniform, se formeaza aveline care se decoreaza cu visine. La final se rade ciocolata. Se pastreaza la rece.

SURSA:

Bucataria-romaneasca.ro