

Tort diplomat cu fructe si mascarpone

2008/06/15



Ingredientete:



1 blat vanilie pandispan pentru tort

Pentru ornat:

5 kiwi pentru ornat
15 capsuni
1 pliculet de jeleu rosu pentru ornat torturile
2 linguri zahar
250ml apa

Pentru crema cu piersici:

400g piersici din compot
150g zahar pudra
150ml suc compot de piersici
2 pliculete gelatina
2 plicuri frisca
300ml lapte pentru preparat frisca

Pentru crema cu capsuni:

700g capsuni
220g zahar pudra
250g mascarpone
2 pliculete gelatina
2 plicuri frisca
300ml lapte pentru preparat frisca

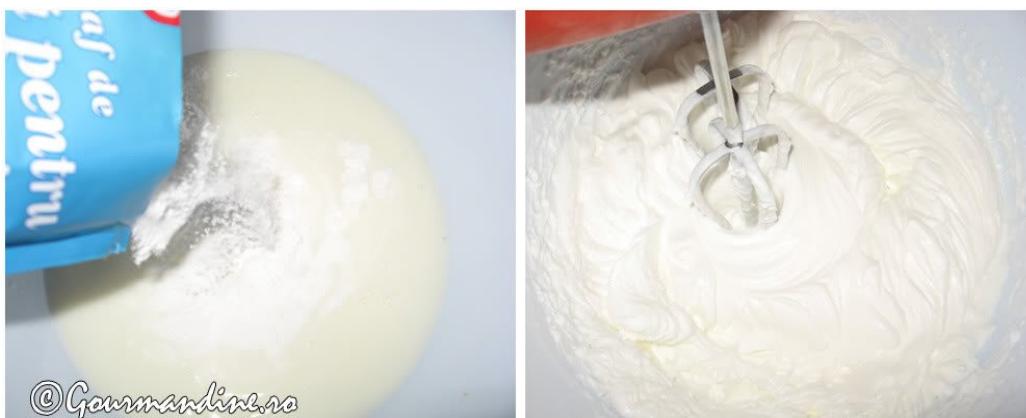
Pentru insiropat blatul:

200ml apa
80g zahar pudra

Mod de preparare:

Prepararea cremei cu piersici.

Punem cei 300ml lapte intr-un bol, adaugam praful de frisca si mixam, pana se intareste frisca.



In frisca rezultata adaugam zaharul pudra si mixam din nou pana se inglobeaza complet.



Desfacem un borcan de compot de piersici. Fructel din compot le punem intr-o strecuratoare, iar sucul de compot scurs il pastram. Dupa ce piersicile s-au scurs, le taiem cubulete.



Punem sucul de compot intr-un bol de portelan, adaugam cele 2 plicuri de gelatina, amestecam cu lingura si punem gelatina in cuptorul cu microunde, la dizolvat, pentru 1 minut. Dupa ce o scoatem, o amestecam cu lingura pana se omogenizeaza.



Punem piersicile taiate cubulete intr-un castron, adaugam gelatina dizolvata peste piersici, amestecam si lasam la racorit 2-3 minute, cat sa nu fie fierbinte.



Adaugam frisca batuta peste piersicile amestecate cu gelatina si cu o spatula amestecam compozitia de jos in susu, usor, pana se inglobeaza complet, dupa care punem castronul cu aceasta crema in frigidier si e apucam rapid de cea de a doua crema.



Crema de capsuni.

Punem intr-un castron 300ml lapte, adaugam praful de frisca, pliculetul de zahar vanilinat si incepem sa mixam, pana se intareste frisca.



Spalam capsunile, le indepartam coditele si taiem fiecare capsuna in 4.



Peste capsuni adaugam zaharul pudra si pisam totul cu blenderul vertical pana obtinem un sos lichid.



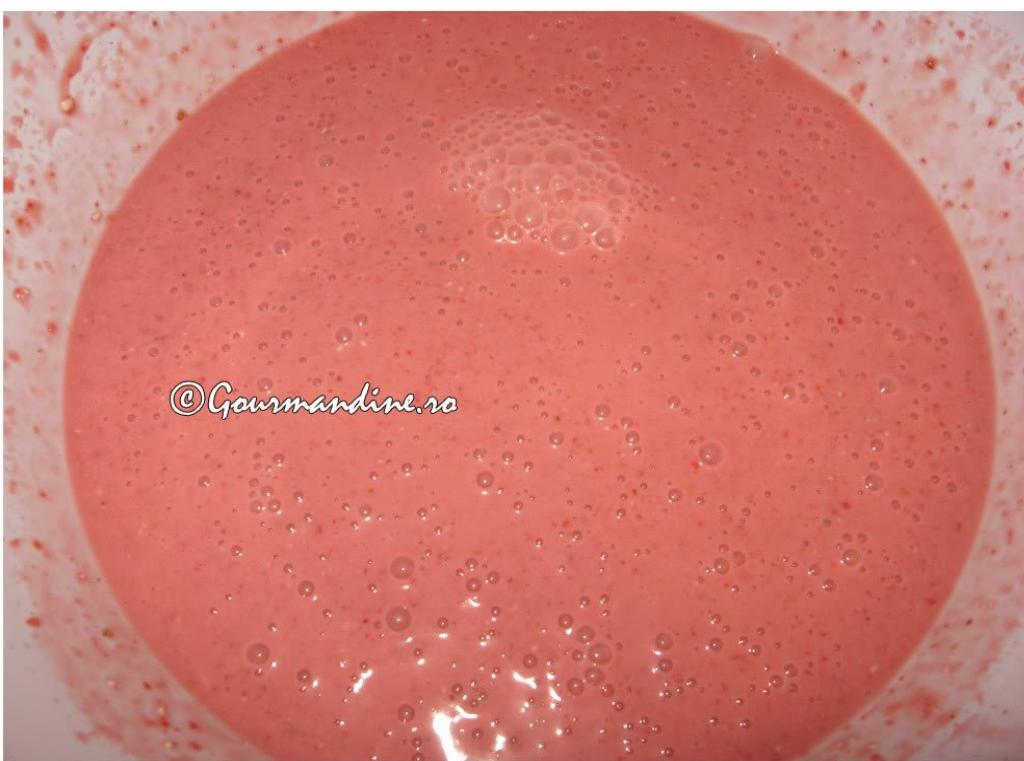
Punem 150ml apa intr-un bol de portelan, adaugam cele 2 plicuri de gelatina, amestecam cu lingura si punem gelatina in cuptorul cu microunde, la dizolvat, pentru 1 minut. Dupa ce o scoatem, o amestecam cu lingura pana se omogenizeaza.



Gelatina o turnam in sosul de capsuni si amestecam din nou cu blenderul.



In sosul de capsuni rezultata adaugam cele 250g Mascarpone si mixam din nou cu blenderul vertical, pana se incorporeaza complet.



In compozitia rezultata adaugam frisca batuta si cu o spatula amestecam compozitia de jos in sus, usor, pana se inglobeaza complet, dupa care punem castronul cu aceasta crema in frigider.



Pentru a insiropa blatul pregatim un sirop la rece din 200ml apa si 80g zahar pudra, pe care le amestecam pana se dizolva zaharul.

Asamblarea tortului.

Luam o tava rotunda de tort cu peretii detasabili, punem un nivel de blat in tava, il insiropam, dupa gust (dar nu prea mult, sa nu se papaleasca).



Peste primul blat turnam crema cu piersici (atentie, s-ar putea sa va mai ramana crema, asta depinde de marimea tavii in care asamblati tortul, tineti cont ca in tava trebuie sa mai incapa si stratul de crema de capsuni si inca un nivel de blat), intindem crema uniform pe toata suprafata blatului.



Peste crema cu piersici adaugam crema de capsuni (atentie, aveti grija sa turnati doar o parte din crema pentru ca va mai trebui sa adaugati si cel de al doilea blat), nivelati frumos cu o spatula daca este nevoie.



Peste stratul de crema de capsuni punem cel de al doilea blat, il ungem cu un strat din crema de capsuni ramasa. ATENTIE, in urma asamblarii tortului, va va ramane atat crema cu piersici, cat si crema de capsuni. Din aceste creme puteti pregatii cateva cupe delicioase cu Mousse cu piersici si capsuni, reteta o aveti aici <http://gourmandine.ro/retete-creme-budinci-spume/mousse-cu-piersici-si-capsuni/>





©Gourmandine.ro

In final, incepem sa ornam tortul cu fructe dupa plac si inspiratie. Eu l-am ornat cu feliute de capsuni si kiwi, iar peste fructe am turnat jeleu rosu.



©Gourmandine.ro

Dizolvam un pliculet de jeleu pentru ornat torturile, amestecat cu 2 linguri de zahar in 250ml apa. Amestecul obtinut se pune la fierb 1 min. Jeleul rezultat se toarna peste fructe. Dupa ce tortul este asamblat, il lasam la frigider de preferat, de pe o zi pe alta.

ATENTIE, inainte de a indeparta peretele tavii din jurul tortului, trageți cu lama unui cutit de jur imprejur, pentru a nu se crapa tortul.





