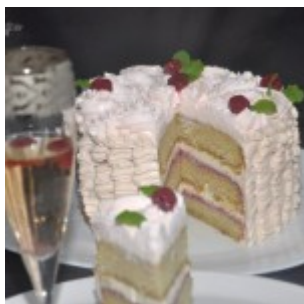


Tort cu blat de sampanie si crema de branza



Sursa : Pinterest

Acum ceva timp am vazut pe Pinterest acest tort cu blat de sampanie. Mi s-a parut interesant de testat. Reteta initiala avea buttercream, dar nu sunt mare amatoare de creme care contin foarte mult unt, asa ca am inlocuit-o cu crema pe care o veti gasi mai jos.

Este un tort foarte gustos, blatul umed se imbina foarte bine cu zmeura si crema de branza.



Sa trecem la treaba !

Reductia de sampanie

Preparare reductia de sampanie si pregatire pentru blat

480 ml sampanie se pun pe foc si se fierb aproximativ 15 minute.



Tapetam fundul unei forme de copt cu diametrul de 18-20 cm cu hartie de copt. Peretii formeii ii ungem cu ulei si tapetam cu



faina.

Preincalzim cuptorul la 175 grade Celsius.

Blat

Ingrediente blat

- 280 grame faina amestecata cu $\frac{1}{2}$ lingurita praf de copt si $\frac{1}{4}$ lingurita bicarbonat de sodiu
- 400 grame zahar
- $\frac{1}{4}$ lingurita sare
- 115 grame unt la temperatura camerei
- 48 grame ulei de palmier (acesta e o varianta, se gaseste si in sticle de 1 litru)
- 56 grame ulei de floarea soarelui
- 120 ml reductie de sampanie
- 120 ml lapte batut la temperatura camerei
- 180 grame albusuri (aproximativ 6)
- $\frac{1}{2}$ lingurita extract de vanilie
- Optional $\frac{1}{2}$ lingurita de esenta de migdale

Preparare blat

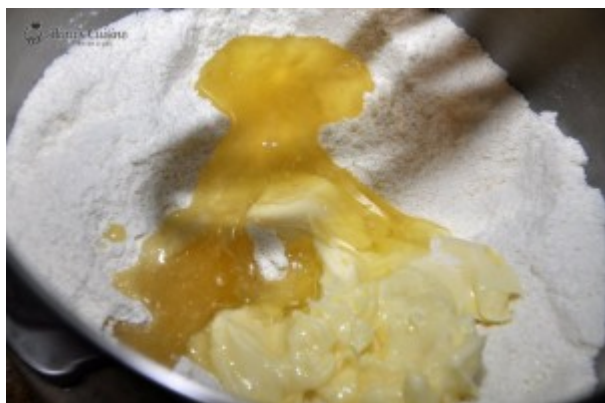
In vasul mixerului, amestecam faina, praful de copt, bicarbonatul de sodiu, sarea, zaharul la viteza mica,



aproximativ 1 minut.

uleiurile si mixam din nou pana se omogenizeaza.

Adaugam



In alt vas, punem reductia de sampanie, laptele batut, albusurile si esentele. Amestecam cu o furculita pana se omogenizeaza.



Adaugam jumatate din acest amestec in vasul cu prima compozitie si mixam la viteza mica 1 minut.



Crestem putin viteza si mai mixam 2 minute.



Adaugam si restul de lichid si mixam inca 2 minute.



Din aceasta compozitie vom coace 3 foi de blat, deci vom avea grija sa o impartim in mod egal, pentru a avea foi egale.



Coacem fiecare foaie timp de aproximativ 25-30 minute. Dupa ce s-a copt, il lasam sa se raceasca 10 minute in forma. Apoi desprindem usor marginile si-l scoatem pe un gratar.



Cand mai este foarte putin cald (aproape de temperatura camerei), se pune in folie de plastic) pentru a-si pastra umiditatea foarte bine.

Procedam la fel si cu celelalte doua foi de blat.

Coulis de zmeura

Ingrediente

- 300 grame zmeura
- 125 grame zahar
- 1 lingura de amidon dizolvat in cateva linguri de apa.

Preparare

Punem la foc zmeura cu zahar.



Cand zmeura s-a inmuat , dam jos de pe foc si trecem zmeura printr-o sita pentru a elimina samburii. Punem din nou la foc si adaugam amidonul.



Amestecam foarte bine pana cand se ingroasa, apoi oprim focul si lasam sa se raceasca.

Crema de branza

Ingrediente

- 400 grame crema de branza Philadelphia
- 150 grame zahar pudra
- 125 grame unt
- 200 grame frisca batuta

Preparare

Intr-un vas mixam crema de branza putin apoi adaugam untul si mixam din nou pana se omogenizeaza.



Batem separat frisca cu 2 linguri de zahar pudra.



Adaugam in prima compozitie zaharul pudra si frisca batuta.



Avem grija sa nu mixam foarte mult.



Trebuie sa avem o crema fina, spumoasa, care nu curge.

Asamblarea tortului

Pe un platou asezam o foaie de blat, o ungem cu $\frac{1}{2}$ din coulis-ul de zmeura, apoi crema de branza.





Fixam inelul de blat, punem a 2-a foaie , coulis, crema, a 3-a foaie, coulis, crema.



0 parte din crema avem grija sa o oprim pentru decor. Punem tortul la rece cam 2 ore, apoi scoatem inelul de tort si decoram dupa propria imaginatie.

Pentru ca am ales un decor care a cerut multa crema, a trebuit sa mai prepar o crema de decor din 200 grame crema de branza si 150 grame frisca, si 2 linguri de zahar pudra.



Punem tortul la frigider pentru minim 5-6 ore sau cel mai bine peste noapte.



Pofta buna !

[remember title="Nu uita!"]

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, Alina's Cuisine, si da-mi un LIKE. Iti multumesc!

[/remember]



[photo title="Ai incercat aceasta reteta?"]

Ti-a placut? Impartaseste cu noi rezultatul. Intra aici si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!

[/photo]