



# Tort cu crema de lamaie si jeleu de zmeura

Acest tort cu crema de lamaie si jeleu de zmeura l-am conceput pentru ziua de nastere a baietelului meu. Dupa indelungi gandiri si razgandiri, avand in vedere vremea foarte calduroasa si faptul ca este un tort dedicat baietelului meu, am ajuns la aceasta varianta de tort racoritor, foarte bine insiropat...delicios !!!



## Pentru un tort cu diametrul de 26 cm

Blat de vanilie pregatit [dupa reteta de aici](#) (din 6 oua). – se elimina cantitatea de cacao si se inlocuieste cu faina.

## Sirop:

### Ingrediente

- 750 ml apa
- 300 grame zahar
- Coaja de la o lamaie
- Zeama de la 1/2-1 lamaie (dupa gust)

### Preparare sirop

Se pun toate la fiert intr-un ibric. Dupa ce a dat in clocot, mai fierbem siropul 3-5 minute.



Lasam sa se raceasca apoi il strecuram pentru a scoate coaja de lamaie

Jeleu de zmeura:

### Ingrediente

- 600 grame zmeura

- 250-300 grame zahar
- 175 ml apa
- 2 plicuri Tort Gelee (de genul [acesta](#), dar transparent)

## Preparare

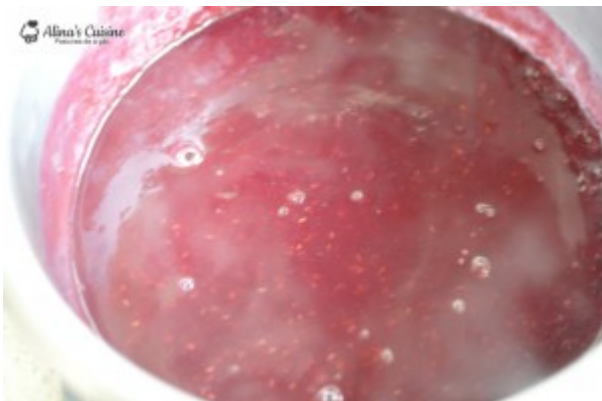
Intr-o craticioara, punem pe foc zmeura amestecata cu zaharul si apa.



Cand amestecul incepe sa fiarba, dam jos de pe foc si-l pasam cu blenderul.



Trecem zmeura printr-o sita apoi punem din nou pe foc, si cand incepe sa fiarba adaugam tort gelee dizolvat in cateva linguri de apa. Omogenizam foarte bine si dupa 1 minut oprim focul.



Lasam jeleul sa se raceasca.

## Crema ganache de ciocolata alba si mascarpone aromatizata cu lamaie

### Ingrediente

Eu am folosit cantitati mai mari, pentru ca nu eram hotarata asupra decorului si ma gandisem sa decorez cu aceasta crema. Daca nu doriti sa folositi pentru decor, reduceti cantitatile cu un sfert.

- 400 grame ciocolata alba (respectiv 300 de grame, daca nu decorati cu aceasta crema)
- 400 ml smantana lichida 30% grasime (respectiv 300 de ml, daca nu decorati)
- 500 grame mascarpone (respectiv 375 de grame, daca nu decorati) – puteti folosi [aceasta branza mascarpone](#)
- 200 grame crema de branza Philadelphia (respectiv 150 de grame, daca nu decorati cu aceasta crema)
- Zeama de la o lamaie

### Preparare

Punem la foc smantana lichida pana ajunge la punctual de fierbere, dupa care adaugam ciocolata alba rupta bucati.



Lasam asa 5 minute fara sa amestecam. Dupa 5 minute, cu o lingura sau o spatula, omogenizam foarte bine pana cand ciocolata s-a topit.



Transferam ganache-ul intr-un vas curat, acoperim cu un capac si-l punem la congelator pentru aproximativ 2-3 ore, sau pana cand ganache-ul a devenit cremos si a inceput sa se intareasca

Dupa cele 2-3 ore, scoatem crema ganache din congelator si o mixam la viteza mare pana obtinem o crema spumoasa.

In alt bol, mixam mascarpone, crema de branza si zaharul pudra cat sa se omogenizeze.



Peste aceasta crema, adaugam ganache-ul de ciocolata alba si mai mixam cateva minute.

Crema va deveni foarte fina si spumoasa.

Adaugam zeama de lamaie putin cate putin, de data aceasta amestecand usor cu o spatula.

## Asamblare

Taiem blatul in 4 foi (in cazul meu).

Pe un platou, asezam prima foaie de blat si fixam inelul de tort in jurul lui. Insiropam foaia, ungem cu un strat subtire de jeleu, apoi punem un strat de crema.

A doua foaie de blat o ungem cu jeleu, apoi o asezam pe tort cu partea cu jeleul in jos. Insiropam, ungem din nou cu jeleu, apoi cu crema. Procedam in continuare la fel cu restul foilor de blat. De retinut !!! Foile de blat se ung cu jeleu si pe fata si pe spate !

Avem grija sa oprim o parte din crema si pentru a imbraca tortul intr-un strat fin.

Punem tortul la frigider pentru aproximativ 2 ore, apoi il scoatem, ridicam inelul cu grija si intindem crema oprita pe toata suprafata tortului.



## Pentru decor:

## Ingrediente

- 250 grame mascarpone
- 150 grame zahar pudra
- 350 grame frisca batuta

## Preparare

Mascarponele se mixeaza cu zaharul pudra, apoi se adauga frisca batuta.

Eu am folosit frisca din smantana Gusturi romanesti 30% grasime, pe care am mixat-o cu 2 linguri de zahar pudra.

Intindem crema pe tort si pe laterale, apoi decoram dupa preferinta. Eu o parte din crema am colorat-o in verde si am facut ramurele de zmeur.



Se serveste a doua zi !





Pofta buna!

## 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!



## Ai încercat 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!