

Tort diplomat



Acest tort diplomat este facut dintr-o compositie pe care am incercat-o cu succes si aici si care imi aminteste de gustul clasic, din copilarie, al prajiturii diplomat.



Blat

Ingrediente

(pentru o forma cu diametrul de 24 cm)

- 3 oua
- 3 linguri zahar
- 3 linguri apa
- 3 linguri ulei
- 5 linguri faina
- Un praf de sare
- 1 plic zahar vanilat

Preparare

Ouale se separa. Preincalzim cuptorul la 180 de grade si tapetam cu hartie de copt o forma cu diametrul de 24 cm.

Albusurile se bat spuma cu un praf de sare, apoi adaugam zaharul lingura cu lingura. Mixam pana avem o bezea tare si zaharul s-a dizolvat.

Galbenusurile se mixeaza putin cu apa si ulei, apoi se adauga in bezea.

Mixam compozitia 2-3 minute pana se incroporeaza galbenusurile.

Adaugam vanilia si faina si amestecam usor de jos in sus cu un tel/spatula.

Punem compozitia in forma si o coacem aproximativ 15-20



minute.

Lasam sa se raceasca

Crema sarlota

Ingrediente

- 3 galbensuri
- 225 grame zahar
- 300 ml lapte rece
- 22 grame gelatina hidratata cu 200 ml apa
- 750 grame frisca batuta
- 30 ml alcool (lichior de fructe sau ce va place)
- 0 fiola esenta de rom
- Zahar vanilat
- Cateva felii de portocala confiata
- 1 $\frac{1}{2}$ portocala taiata bucati mici
- Cateva rondele de ananas taiat bucatele mici

Preparare

Gelatina se pune la hidratat in apa rece conform



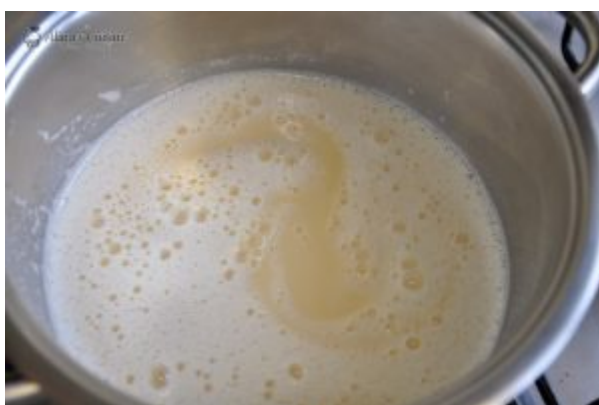
instructiunilor de pe plic.

Intr-un vas amestecam galbenusurile cu zaharul si le mixam



putin.

Adaugam laptele rece si omogenizam, Punem compositia pe foc



pana cand da in clocot.

Dam jos de pe foc si punem cratita deasupra unui alt vas cu apa rece sau gheata pana cand ajunge la 30-40 grade Celsius (



sa se simta cald la buza).

Se adauga gelatina hidratata si topita 20-30 secunde la microunde. Amestecam foarte bine sa incorporam gelatina si lasam sa se raceasca complet.

Din cand in cand mai amestecam in compozitie. Cand crema s-a racit, adaugam alcoolul, romul, vanilia, fructele si frisca.





Omogenizam foarte bine compozitia.

Montare

Montare tort

Pe un platou, asezam inelul de tort, tapetam peretii formei cu folie acetofan si punem blatul in interior.



Insiropam blatul cu compot de ananas apoi turnam compozitia de crema. Punem tortul la congelator o ora, pana incepe sa se intareasca putin, apoi la frigider pana a doua zi,

Cand tortul este bine inchegat, scoatem inelul cu grija si decoram pe lateral cu pisoturi iar deasupra cu diverse fructe, la alegerea fieacaruia.



Este un tort foarte gustos si racoros!

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]