



reteta-video.ro

Blat de Tort Simplu din Pandispan cu Vanilie

Un **blat de tort** bun, un **pandispan pufos fara praf de copt** este cheia unui **tort de casa** reusit, zic eu. Este baza, pe care poti apoi orice crema iti place. Dar pentru asta, trebuie sa ai "fundatia" solida.

Si, desi parca in ultima vreme multi se feresc sa-l faca in casa, **blatul de tort din pandispan** cred ca este una dintre cele mai retete. Pentru mine a fost printre primele incercari in bucatarie, pe vremea cand eram doar ajutorul mamei. Si evident ca i "mostenit" reteta **pandispanului cu vanilie**.

Pana cand mi-am schimbat cuptorul (adica acum doi ani), l-am facut in vechiul meu cuptor pe gaz care avea si el vreo' 20. Si de la data **blatul de tort cu vanilie** imi iese pufos si super aerat. Dar, dupa ce am trecut la cuptorul electric, am avut ceva batai de cap. Problema nu era reteta, caci faceam **blatul de pandispan** exact ca si pana in acel moment, insa nu reuseam sa ma descurc cu cuptorul. Bine, nici acum nu i-am dat complet de cap!

Imi iese un **blat de tort pufos**, pufos, doar ca poate prea pufos! 😊. Ideea e ca nu reuseam sa-l pun la inaltimea si sa am temperatura potrivite cat **blatul pentru tort** sa nu "faca burta". Parca crestea ca "voinicul" din poveste! Si uite asa m-am "luptat" cu **blatul de tort simplu**. Cei mai multi se vaita ca blatul de **pandispan** nu creste, eu ma vait ca imi creste prea mult!

Culmea este ca la pandispanul simplu, ati vazut ca v-am zapacit anul asta cu el, lucrurile mergeau bine. Am schimbat temperatura in cuptor, am schimbat tava in care coceam **blatul de tort pandispan**. Asa de m-a enervat, incat mai aveam plan sa schimbam cuptorul (glumesc, caci sunt chiar multumita de el si nici nu-mi mai doresc o noua renovare).

Stiu, toata lumea povesteste despre cum ii iese perfect de fiecare data **blatul de pandispan** pentru tort si eu va spun despre averea mea in bucatarie. Ce mai "blogger" sunt si eu... Dar cum sunt doar un om obisnuit, stiu ca nu sunt singura!

Sa va spun in ce cuptor coace mama **pandispanul pentru tort**? In cuptorul bunicii mele! Da, cred ca are peste 60 de ani, insa ea spune ca este cel mai bun si nu l-ar schimba. Il foloseste numai pentru cozonac si blaturi si chiar ma bate gandul ca viitorul pandispan sa-l coc la ea! Poate asa sunt si eu multumita!

Serios vorbind, nu ai cum sa dai gres cu reteta clasica de **blat de tort**, asa cum o faceau mamele noastre. Asta daca o respecti cunosti bine cuptorul. Oua, zahar, faina, vanilie si sare si in mai putin de o ora deja este gata. Fara alte prafuri si fara bataie de cap. Garantat o sa va iasa inalt, pufos, aerat, fara sa se lase si fara sa fie inecacioas. Sa va fie de folos!

INGREDIENTE PENTRU BLATUL DE TORT SIMPLU - PANDISPAN CU VANILIE

4 albusuri
4 galbenusuri
100 g de zahar
100 g de faina
o lingurita cu extract de vanilie
sare
un cub de unt pentru uns tava

MOD DE PREPARARE BLATUL DE TORT SIMPLU - PANDISPAN CU VANILIE

1. Cum se face blatul de tort simplu pandispan cu vanilie. Incalzim cuptorul, tapetam tava pentru tort cu hartie pentru copt si o unsem cu unt. Punem albusurile intr-un castron mare, curat si degresat, adaugam un sfert de lingurita cu sare si le batem spuma. Cand spuma este tare, adaugam zaharul si continuam sa mixam, intai la viteza mica, apoi o marim treptat, pana cand obtinem o spuma tare, densa si lucioasa, care nu mai cade de pe paletele telului. Punem extractul de vanilie si mai mixam pana la omogenizare. Adaugam galbenusurile si mai mixam, la viteza mica, 20-30 de secunde, dar nu mai mult. Cernem peste aceasta compozitie faina si amestecam usor cu spatula, cu miscari de jos in sus ca si cum am intoarce compozitia, pana la incorporarea completa, dar nu mai mult. Turnam compozitia pentru blatul de pandispan intr-o forma cu peretii detasabili, cu diametrul de 20 de cm, pregatita din timp si nivelam usor deasupra.

2. Cum si cat se coace blatul de tort pandispan. Punem blatul pentru tort in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 30-35 minute pana cand este rumenit si trece testul scobitorii. Desfacem imediat inelul detasabil, indepartam hartia de pe lateral, rasturnam pandispanul pe un gratar de bucatarie si indepartam, din aproape in aproape, hartia care a fost la baza. Lasam blatul de tort sa se raceasca complet pe gratar.

3. Cum se taie foile de tort. Dupa ce blatul de pandispan s-a racit complet, ii impartim inaltimea in trei si marcam cu cateva scobituri care le infigem in marginea laterala de jur imprejur. Cu un cutit zimtat, cu lama lunga si bine ascutit, taiem usor de jur imprejur si intram cu lama cutitului spre centru, obtinand 3 foi; rasucim incet blatul in timp ce il taiem, pentru ca acestea sa fie uniforme. Partea care a fost baza blatului, cea mai dreapta, va fi foaia de deasupra tortului.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru **Blat de Tort Simplu de Pandispan cu Vanilie**.
SPOR LA PRAJITURIT!

SFATURI:

1. Inainte de a incepe pregatirea blatului pentru tort, incalziti cuptorul si tapetati forma cu hartie de copt. Faceti marginile din hartie inalte, pentru ca blatul sa aiba unde sa creasca.
2. Este bine ca ouale folosite pentru blatul de pandispan sa fie la temperatura camerei, pentru a se bate mai usor. Spargeti fiecare ou deasupra unui pahar, pentru a fi siguri ca nu este alterat, si abia apoi separati albusul de galbenus.
3. Fiind un blat de tort fara praf de copt, este important ca spuma de albusuri cu zahar sa fie foarte bine batuta, pana ce aceasta este tare si lucioasa si castronul poate fi intors cu capul in jos, fara ca spuma sa cada. Bolul, dar si paletele mixerului, trebuie sa fie curate si degresate inainte cu putina zeama de lamaie si sterse.
4. Dupa ce adaugati faina in compozitia blatului pandispan, nu amestecati mai mult decat este nevoie, pentru ca vom pierde tot aerul acumulat in albusuri si blatul pentru tort nu va mai creste.
5. Imediat ce scoateti pandispanul din cuptor, scoteti-l din tava si desfaceti si hartia de copt pentru a nu face condens. Folositi manerul de bucatarie! Lasati-l sa se raceasca complet pe un gratar de bucatarie inainte de a taia foile.
6. Blatul pandispan este pufos si aerat si nu necesita insiropare, dupa gustul nostru, insa daca va plac blaturile de tort mai umede, puteti sa-l insiropati usor.