reteta-video.ro

Tarta cu Crema de Portocale si Bezea

Tarta cu crema de portocale si bezea este una din prajiturile in fata careia nu rezist. Acrisoara si dulce, cremoasa si crocanta acelasi timp, aceasta este, in cateva cuvinte, o **tarta cu portocale si bezea**. Prima data cand am gustat aceste desert, mi s-a lipit suflet si mult timp aroma sa a fost termenul de comparatie pentru orice alta **prajitura cu portocale**.
Bezeaua pufoasa si dulce care acopera crema de portocale, usoara si racoroasa, parca desavarseste aluatul frantuzesc de tarta in combinatie irezistibila. Si toate la un loc se contopesc si fiecare lingurita e pura placere.
In mintea mea, **prajitura cu portocale si bezea** mi se pare cea mai potrivita iarna, cand se simte miros de citrice peste tot si ca intr-o zi mohorata si geroasa un desert cu portocale iti ridica moralul si parca iti aduce putin soare. Asta desi, recunosc, nu l-as refu nicicand! Dar e sezonul cand le gasim portocale mai bune, mai parfumate si mai zemoase ca oricand. Si zau asa, la ce oferta bog este, nu-i asa ca le sta bine intr-o tarta dulce?
Si, desi pare o prajitura laborioasa, o **tarta cu bezea si portocale** este un desert mult mai usor decat v-ati imaginat pana acu Vorbesc bineinteles usor de facut, cat si de mancat. Cea mai celebra varianta a sa este tarta cu lamaie si bezea insa, ea poat facuta si cu **lamai verzi,** portocale rosii, grapefruit sau mandarine. Poate mai putin cunoscute, dar la fel de bune. Aceleasi straturi texturi diferite care alterneaza: aluat fraged de tarta usor sfaramicios, crema fina si racoroasa, acoperite de o cupola de bez delicioasa si de efect. Si, desi am incercat-o si pe cea cu **lamaie**, **tarta de portocale cu bezea** mi se pare mai aromata, dar siguranta depinde de gusturi.
Bine, recunosc ca in perioada asta **curd-ul de portocale** nu ne lipseste din frigider. Asta pentru ca il pregatesc destul de des si ca avem pofta de “ceva bun”, doar deschidem borcanul (poate fi pastrat in frigider, in borcane inchise ermetic, chiar si o luna!). Si me de minune nu numai pentru prajituri, tarte sau torturi, dar si pentru deserturi la pahar, sa umpli biscuiti, gogosi sau clatite.
Asa ca sigur nu va este de mirare ca am facut **tarta cu crema de portocale**. Si, pentru ca in frigider adunasem mai multe albusur nu mai vroiam sa le congelez, i-am mai pus deasupra si o bezea motata. Prajitura de casa perfecta pentru un weekend in familie. savurat fiecare lingurita cu ochii inchisi, ceea ce sper sa vi se intample si voua. Sa va fie de folos!

INGREDIENTE PENTRU TARTA CU CREMA DE PORTOCALE SI BEZEA
Pentru aluatul fraged:
300 g de faina
150 g de unt rece, cu minim 80% grasime, taiat in bucatele
un ou rece
4-5 linguri cu apa rece
sare
Pentru crema de portocale:
6 oua
250 g de zahar
300 ml de suc de portocale proaspat stors si strecurat
coaja rasa de la doua portocale bio
180 g de unt rece, cu minim 80% grasime, taiat in cubulete
Pentru bezea:
6 albusuri
150 g de zahar
sare

MOD DE PREPARARE TARTA CU CREMA DE PORTOCALE SI BEZEA

1. Cum se pregateste aluatul fraged pentru tarta. In vasul robotului pregatit pentru framantat punem faina, un sfert de lingurita sare si untul rece, scos direct din frigider, cu minim 80% grasime si taiat in cubulete, si mixam pana cand aluatul are un asp nisipos, ca niste firimituri. Adaugam oul rece, scos direct din frigider si mixam scurt. Punem apa rece, lingura cu lingura, si mix rapid dupa fiecare adaugare. Mixam doar pana cand aluatul incepe sa se lege si sa se stranga intr-o bila (cantitatea de apa adaug depinde de faina folosita). Rasturnam aluatul pentru tarta pe o folie alimentara, il strangem rapid, pentru a nu se incalzi, pana ca obtinem o bila si il impachetam in folie. Il aplatizam usor cu palma si il punem in frigider pentru minim o ora.

2. Cum se pregateste crema de portocale. Punem ouale si zaharul intr-un bol rezistent la caldura si le batem bine. Turnam sucul portocale, adaugam coaja rasa si omogenizam. Asezam castronul deasupra unei cratite cu apa care clocoteste incet. Adaug jumatate din cantitatea de unt, dam focul la minim si amestecam continuu cu un tel. Initial pare ca nu se intampla nimic, dar incet-in crema de portocale incepe sa se ingroase. Amestecam continuu, insistand pe fundul vasului si pe margini. Crema pentru tarta trebuie sa fiarba, ci doar sa se lege. Este gata cand seamana cu o smantana, capata luciu, iar telul lasa urme in ea. Daca bagar lingura in compozitie si crema sta pe spatele ei, iar cand facem o urma cu degetul aceasta ramane clara, inseamna ca este sufici de groasa. Luam crema de pe foc si o lasam sa se racoreasca 5 minute. Adaugam untul rece ramas, lingura cu lingura, si amestec tot cu telul pana la incorporarea completa dupa fiecare adaugare. In final trebuie sa aiba consistenta unei budinci. Turnam crema portocale calda in borcane, o acoperim direct la suprafata cu folie alimentara pentru a nu forma o pojghita, si o lasam sa se raceas putin, pana cand pregatim crusta pentru tarta.

3. Cum se intinde aluatul fraged pentru tarta cu portocale. Incalzim cuptorul. Dupa o ora scoatem aluatul fraged din frigide desfacem din folie, il asezam intre doua hartii pentru copt si il intindem cu sucitorul dinspre centru spre margini, pana cand obtiner foaie cu grosimea de 4-5 mm si diametrul de aproximativ 35 cm.

4. Cum se "coace in orb" foaia de aluat pentru tarta. Rasturnam foaia pentru prajitura intr-o tava cu diametrul de 26 cm, pe care este nevoie sa o ungem (aluatul fraged este suficient de gras). Apasam aluatul incet pe margini pentru ca sa nu se micsoreze la c si il mulam pe forma pentru tarta, ridicandu-l si pe margini pana sus. Taiem marginile de aluat in exces si intepam crusta din loc in cu o furculita. Asezam deasupra o bucata de hartie pentru copt (cat sa il acopere) si distribuim peste ea uniform boabe de fasc naut, orez sau bilute speciale, pentru ca aluatul sa nu se umfle la copt. Punem tava in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru minute. Apoi indepartam hartia de copt impreuna cu greutatile puse deasupra si punem blatul pentru tarta inapoi in cuptor pentru ir 5 minute.

5. Cum se pregateste bezeaua simpla pentru tarta. Peste cele 6 albusuri adaugam un sfert de lingurita cu sare si le batem spu pana cand nu mai cade de pe paletele mixerului. Punem cele 150 g de zahar si continuam sa mixam, intai la viteza mica, apo marim treptat, pana cand obtinem o bezea tare, densa si lucioasa care face moate.

6. Cum se face tarta cu crema de portocae si bezea. Dupa cele 5 minute, scoatem baza pentru tarta din cuptor, turnam peste crema de portocale si o intindem pe toata suprafata. Deasupra punem bezeaua (este bine sa incepem de pe margini, si nu din mijlo O intindem pe toata suprafata, mergand pana la margini, astfel incat bezeaua sa se sprijine si sa se "lipeasca" de aluat. Cu spat unei linguri facem din loc in loc mici tepi in bezea (moturi asemanatoare cu niste valuri).

7. Cum si cat se coace tarta cu portocale si bezea. Punem prajitura cu portocale inapoi in cuptor, tot la 180 de grade, pentru 20 de minute, pana cand bezeaua se intareste usor si capata o tenta maronie.

8. Servire tarta cu crema de portocale si bezea. Lasam prajitura sa se raceasca o ora pe un gratar, apoi o punem in frigider per 3-4 ore. O taiem cu un cutit bine ascutit si cu lama subtire, inmuiat in apa calda si sters inainte de fiecare taietura. Se poate pastra frigider o zi.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Tarta cu Crema de Portocale si Bezea*
POFTA BUNA!

SFATURI:

1. Tarta poate fi facuta si cu lamai, portocale rosii, grapefruit, mandarine sau lamai verzi.
2. Folosim unt cu minim 80% grasime pentru ca, avand o cantitate mai mica de apa, crusta pentru tarta va fi mai frageda.
3. Cu cat ingredientele pentru aluatul fraged vor fi mai reci, cu atat foaia de placinta va fi mai crocanta.
4. Daca nu folosim robotul de bucatarie pentru a face aluatul pentru tarta, framantam rapid cu 2 furculite sau 2 cutite sau chiar si varful degetelor, sfaramand bucatelele de unt si amestecandu-le in acelasi timp cu faina, insa trebuie sa amestecam cat mai repe pentru ca untul sa nu se incalzeasca. Nu framantam nici mai mult decat e nevoie si nici nu se punem mai multa apa, caci nu trebuie avem un aluat umed, doar cat sa se adune si sa se lege. Daca untul se incalzeste sau daca framantam sau mixam prea mult co tartei, ea va deveni elastica, iar dupa coacere tare.
5. Aluatul fraged pentru tarta poate fi facut cu o zi inainte si pastrat in frigider, impachetat in folie alimentara.
6. Daca aluatul fraged nu este suficient de rece cand il intindem, acesta se va lipi si va trebui sa-l mai lasam putin in frigider, iar da este prea rece se va sfarama si atunci il strangem din nou sub forma de bila, il incalzim putin cu mainile si o luam de la inceput. Po fi intins si pe blatul de lucru presat cu faina. Foaia de aluat pentru tarta trebuie sa fie cat mai apropiata de forma tavii pe care o v folosi si sa abia dimensiunile putin mai mari decat aceasta (diametrul plus marginile).
7. Ca sa stoarcem tot sucul din portocale, acestea trebuie sa fie la temperatura camerei si sa le rulam inainte de cateva ori pe masa
8. Trebuie sa folosim portocale bio, carora putem sa le radem si coaja fara probleme (cele care au coaja buna pentru consu Radem doar partea portocalie, nu si pe cea alba.
9. Bolul folosit pentru crema de portocale trebuie sa se potriveasca perfect peste cratita, pentru ca aburul sa nu iasa pe langa el. A din cratita trebuie sa fiarba incet, iar baza bolului nu trebuie sa atinga deloc apa.
10. Amestecam continuu in curd-ul de portocale, insistand pe fundul vasului si pe margini.
11. Consistenta cremei de portocale este asemanatoare cu cea a unei budinci, usor mai lichida si merita efortul, caci poate fi pastr in frigider, in borcane inchise ermetic, chiar si o luna!
12. Bolul si paletele mixerului in care pregatim bezeaua trebuie sa fie curate si degresate inainte cu putina zeama de lamaie si sters
13. Pentru bezeaua simpla este important ca spuma de albusuri cu zahar sa fie foarte bine batuta, pana cand aceasta devine tare lucioasa si face moate.
14. Este bine sa incepem sa punem bezeaua peste crema de portocale de pe margini, si nu din mijloc.
15. Dupa ce scoatem tarta din cuptor si se racoreste, o sa observam putin lichid intre umplutura si bezea, este ceva normal, ac lichid apare in urma reactiei tartei puse la cuptor.
16. Taiem prajitura cu portocale cu un cutit bine ascutit, inmuiat in apa calda si sters inainte de fiecare taietura.
17. Tarta cu portocale si bezea se pastreaza in frigider o zi, pentru ca in timp bezeaua se poate inmuia.