



reteta-video.ro

## Tort Aperitiv

Ma gandesc ca un **tort aperitiv sarat** ar arata tare bine pe orice masa de Sarbatoare, mai ales de Craciun si Revelion si, de ce nu, Paste. Mai ales ca tot timpul suntem in cautare de idei de **aperitive festive**, iar tortul asta chiar arata deosebit. Na, zic si eu sofisticat rau, insa va garantez ca e genul de **aperitiv** simplu, usor, ieftin, rapid si cu care sigur o sa impresionati! O sa vedeti! Desigur ca nu am inventat eu reteta de **tort aperitiv**, ci doar am adaptat-o dupa gustul nostru. Si am pornit de la Smörgåstårta, adica **tort sandwich**, un preparat de origine suedeza, dar popular in general in tarile nordice (Estonia, Finlanda si Islanda) si care nu lipsesc de la petreceri. Si care este de fapt un fel de salata in straturi, desi este mult spus salata. Practic este un **aperitiv rece**, format mai mult din straturi de paine (de secară), cu umpluturi cremoase intre ele.

Eu am pastrat doar ideea de **tort sarat**, pentru ca umpluturile traditionale, cel mai adesea oua si maioneza, mi se par prea consistente. Mai ales cand ai masa plina cu tot felul de alte bunatati. Si l-am transformat intr-un tort **aperitiv cu crema de branza, ardei, piept de pui si porumb**. Si am renuntat si la felile de paine, adaptand blatul dupa o reteta de rulada aperitiv, pe care promit ca o am pe lista de retete in curand.

Nu stiu daca arata cu adevarat spectaculos, cum au zis ai mei, dar parca este altceva decat clasicele aperitive. Partea si mai buna este ca poate fi transformat de fiecare data intr-un altfel de tort sarat. Adica vrei sa faci un aperitiv cu somon, nu-i bai, faci o umplutura cu somon. Sau una cu salata de ciuperci, sau de sfecla rosie, sau de morcovi, sau de oua. Ori o crema de branza cu spanac, cu mazarinuta, sau castraveti. Va puteti juca cu ingredientele, in functie de preferintele voastre. Mie chiar mi-a fost greu sa aleg de data asta pentru ca posibilitatile sunt muuulte!

Iar daca vi se pare complicat sa faceti blaturile pentru **tortul aperitiv** in casa, sigur ca se poate si cu paine, dar nu uitati sa-i taiati in bucati mici. Insa eu zic ca merita sa faceti si blatul pentru ca intr-o jumatate de ora este gata, este fara praf de copt si stiti exact ce contine. Si din punct de vedere obligatoriu sa faceti **salatele fara maioneza** (stiti ca la noi in casa asta e o problema), nu este nimic batut in cuie! Cel mai important este sa va placa voua, sa fie o combinatie de **salate aperitiv** de legume, carne sau peste, cu texturi, gusturi si culori care vi se potrivesc si care sa arate WOW!

V-am zis ca mie mi-a fost greu sa aleg! Si ca urmare am facut **tortul aperitiv cu crema de branza, ardei, piept de pui, porumb si branza grecesc**, adica ingrediente simple pe care le-am avut la indemana. Sunt inasa sigura ca voi o sa aveti si alte idei si abia astept sa spuneti in ce alte combinatii l-ati incercat! Sa va fie de folos!

### INGREDIENTE TORT APERITIV

#### Pentru blatul de tort sarat:

5 albusuri  
5 galbenusuri  
40 ml de ulei  
90 g de faina  
sare

#### Pentru umplutura tortului aperitiv:

500 g de piept de pui dezodat  
500 g de iaurt grecesc  
400 g de crema de branza  
un ardei rosu, taiat in bucatele  
400 g de porumb boabe (din conserva)  
o lingura cu ulei de masline  
2 linguri cu zeama de lamaie  
paprika afumata  
piper proaspat macinat  
sare

## **MOD DE PREPARARE TORT APERITIV**

- 1. Cum se face blatul pentru tort aperitiv.** Incalzim cuptorul. Peste albusuri punem un sfert de lingurita cu sare si le batem spuma cand nu mai cade de pe paletele telului. Adugam galbenusurile si amestecam usor, cu o spatula, cu miscari de jos in sus ca si cum intoarce compozitia. Turnam uleiul, cernem faina si amestecam, tot cu spatula si tot cu miscari de jos in sus pana la incorporare complete, dar nu mai mult.
- 2. Cum si cat de coc foile pentru tortul aperitiv.** Turnam aluatul intr-o tava tapetata cu hartie de copt usor umezita, cu dimensiuni 35x42 cm. Il intindem pe toata suprafata, nivelam usor deasupra si punem blatul in cuptorul incalzit la 175 de grade pentru 13-15 minute pana cand este usor rumenit, dar nu uscat. Lasam blatul sa se raceasca complet in tava.
- 3. Cum se marineaza pieptul de pui pentru salata.** Taiem bucatile de piept de pui in doua, pe grosime, si le condimentam cu piper macinat si paprika afumata. Le punem intr-un castron, turnam peste ele zeama de lamaie si uleiul de masline, amestecam bine si lasam pieptul de pui la marinat 30 de minute, acoperit, la temperatura camerei.
- 4. Cum se face crema de branza cu ardei.** Punem ardeii rosu intr-un blender si mixam pana cand obtinem o pasta. O turnam in crema de branza, condimentam cu sare si piper macinat, amestecam bine si punem crema de ardei in frigider, acoperita.
- 5. Cum se face salata cu piept de pui.** Incalzim foarte bine o tigaie antiaderenta sau una de tip grill. In tigaia incinsa punem bucatile de piept de pui marinate, fara sa adaugam grasime, si le lasam sa se rumeneasca, la foc mare, 3 minute. Le intoarcem si pe cealalta parte le mai lasam, tot la foc mare, 2 minute. Cand pieptul de pui este rumenit il scoatem din tigaie si il lasam sa se raceasca. Dupa ce o parte de pui s-a racit o taiem in cubulete cu laturile de 1 cm. Punem peste pieptul de pui 3 linguri cu iaurt grecesc, amestecam bine si condimentam cu sare si piper macinat si punem salata de pui in frigider.
- 6. Cum se taie foile pentru tortul sarat.** Din blatul de tort complet rece decupam 3 foi, cu un cerc metalic cu diametrul de 18 cm, sau un sablon din carton sau cu o farfurie.
- 7. Cum se monteaza tortul aperitiv sarat cu crema de branza, ardei, piept de pui si porumb.** Punem prima foaie de blat intr-o tava de tort cu peretii detasabili, cu diametrul de 18 cm, tapetata cu hartie de copt, si baza si marginile. Peste primul blat punem crema de branza cu ardei si nivelam. Asezam si a doua foaie de blat, apasand usor, iar peste ea punem salata de pui. Nivelam, apasand usor si sa avem un strat uniform si deasupra punem 3 linguri cu iaurt grecesc pe care il intindem pe toata suprafata. Asezam in forma si cealalta foaie de blat, punem boabele de porumb cat sa il acoperim, iar deasupra punem iaurtul grecesc ramas si nivelam. Il acoperim cu o foaie de alimentara si punem tortul aperitiv in frigider pentru 4-5 ore.
- 8. Cum de decoreaza tortul aperitiv.** Inainte de servire desfacem inelul detasabil si desprindem cu grija hartia de pe margini. Mutam atentia tortul pe un platou, ajutandu-ne de hartia de la baza si il ornam. Eu am folosit jumatați de rosii cherry, frunze de marar si mazare cepsoara. Puteti chiar sa-l imbracati in crema de branza (o sa mai aveti nevoie de inca 200 g de crema de branza). Poate fi pastat in frigider 2 zile, isi mentine gustul proaspat.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Tort Aperitiv cu Crema de Branza si Ardei, Piept de Pui si Porumb. POFTA BUNA!**

### **SFATURI:**

1. Inainte de a incepe pregatirea blatului pentru tortul sarat, incalziti cuptorul si aranjati in tava o hartie de copt usor umezita si scurata.
2. Este bine ca ouale folosite pentru foile tortului aperitiv 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 sa fie foarte bine batuta, pana cand castronul poate fi intors cu capul in jos, fara ca spuma sa cada. Bolul, dar si paletele mixerului, trebuie sa fie curate, degresate inainte cu putina zeama de lamaie si sterse.
4. Dupa ce adaugati faina in compozitia blatului, nu amestecati mai mult decat este nevoie, pentru ca vom pierde tot aerul acumulat in albusuri si foile pentru tort nu vor mai creste.
5. Foaia de blat pentru tort trebuie coapta cat sa fie usor rumenita, dar inca moale la atingere.
6. Pieptul de pui pentru salata trebuie lasat la marinat inainte de a fi pregatit. Tigaia in care il rumenim apoi trebuie sa fie foarte bine incinsa. In loc de piept de pui puteti sa folositi file de peste la gratar sau din conserva.
7. Dressing-ul pentru salate poate fi facut si din maioneza de casa, simpla sau in combinatie cu iaurt grecesc.
8. Este bine sa decupati foile pentru tort cu ajutorul unui inel metalic, pe interior. Astfel se vor potrivi foarte bine atunci cand montati tortul.
9. Atunci cand aranjati tortul faceti marginile din hartie mai inalte, pentru ca o sa iasa destul de inalt.
10. Faceti umpluturile pentru tortul aperitiv dupa gustul vostru: salata de branza cu spanac, mazare sau castraveti, salata de oua si sfecla rosie, de morcovi, de ciuperci, de somon sau de ton.
11. Ornati tortul aperitiv dupa imaginatia voastra, cu felii de sunca afumata, felii de ridiche sau castravete, jumatați de oua de prepelita sau ciuperci sotate sau verdeturi.