



reteta-video.ro

Tort cu Blat de Cacao si Mousse de Mere Verzi

Tortul cu blat de cacao si mousse de mere verzi nu e cine stie ce mare filozofie. Este un tort simplu si racoros, cu **blat de pandispan fara praf de copt**, blat pe care il puteti folosi si pentru alte torturi pe care vreti sa le faceti, peste care vine un mousse fin de fructe verzi, foarte frisca, cu un gust dulce-acrisor care il completeaza perfect. Nu este spectaculos, dar este facut cu mult drag! Blatul pe care l-am folosit este un simplu **pandispan cu cacao**. Secretul lui este sa mixam bine albusurile, pana cand nu mai cad de pe paletele telului si a doua oara adaugam spuma densa si lucioasa. Peste care punem zaharul si batem bine. O sa avem o beza ferma, pe care nu trebuie sa o stricam apoi cu zaharul. Punem ingredientele uscate, asa ca amestecam usor, usor. O sa avem astfel cel mai aerat si mai pufos pandispan, fara multa bataie. **Tortuletul meu cu mere** a avut un singur strat de blat, dar daca vreti sa-l faceti mai inalt si sa-l taiati in trei felii, atunci folositi un blat de cacao pentru o forma de 26 cm. Iar daca nu sunteti fani cacao si vreti un blat simplu, doar cu vanilie, inlocuiti cantitatea de cacao cu aceeași cantitate de faina. Si gata, **blatul de tort** este gata! Iar **mousse-ul de mere verzi si frisca** este si mai rapid de facut! Pentru ca, asa cum se intampla la orice **mousse de fructe**, gelatina face aproape toata treaba. Trebuie doar sa o topim corect, pe baie de aburi si sa o lasam sa fiarba, caci o sa-si piarda proprietatile. Nici nu este nevoie sa ne stresam prea mult cu frisca, pentru ca folosind-o pentru mousse, o putem incorpora mai usor si nu trebuie batuta prea tare. Blatul s-a racit, **mousse-ul de mere si frisca** este gata, asa ca acum mai avem de facut este sa aranjam **tortul cu fructe** si sa-l punem in frigider. Asa cum va spuneam, este un tort simplu, dar combinand diferite arome si pandispanul pufos il fac un tort delicios, pentru toate gusturile. Daca nu aveti o forma rotunda il puteti face si intr-o forma dreptunghiulara, sub forma de **prajitura cu mere**, singura problema va fi sa scoateti prima felie frumos. Asta dupa ce mousse-ul este intarit. La capitoul decor, puteti pur si simplu sa topiti ciocolata pe care sa o lasati sa curga peste marginile tortului sau o glazura de fructe sau cum vreti voi. Eu am turnat pe margini cateva linguri de **caramel sarat**, care mi se pare ca se potriveste de minune. Si pentru un tort mai interesant, prea le am cu ornatul (chiar deloc!!!), in mijloc am pus cateva felii de mar verde trecute prin caramel sarat si apoi tavalite prin zahar macinata. Sper sa va fie de folos!

INGREDIENTE TORT CU BLAT DE CACAO SI MOUSSE DE MERE VERZI PENTRU BLATUL DE PANDISPAN CU CACAO

4 albusuri
4 galbenusuri
75 g de faina
25 g de cacao
100 g de zahar
o lingurita cu zahar vanilat
sare

PENTRU MOUSSE DE MERE VERZI

3-4 mere verzi, spalate
o lingura cu rom
4 linguri cu zahar
2 linguri cu zeama de lamaie
20 g de gelatina
400 ml de smantana proaspata pentru frisca
o lingurita cu zahar pudra
150 ml de apa rece

MOD DE PREPARARE TORT CU BLAT DE CACAO SI MOUSSE DE MERE VERZI

PASUL 1

Incalzim cuptorul.

Pregatim o forma cu diametrul de 26 cm si cu peretii detasabili la baza careia aranjam hartie pentru copt, dar si pe margini.

PASUL 2

Punem albusurile intr-un bol, adaugam un varf de lingurita cu sare si le batem spuma. Castronul in care le batem, dar si paletele mixerului trebuie sa fie curate si degresate. Va recomandam sa spargeti ouale individual, deasupra unui castron, pentru a fi siguri ca sunt bune si sa le separati si apoi sa le puneti impreuna. Mixam pana cand avem o spuma de albusuri densa si lucioasa.

PASUL 3

Adaugam zaharul vanilat sau semintele unei pastai de vanilie si continuam sa mixam. Batem intai la viteza mica, pentru ca zaharul sa se dizolve, apoi o marim treptat. Punem jumătate din zaharul ramas si continuam sa mixam. Adaugam zaharul ramas si batem pana cand zaharul se dizolva iar in final avem o beza tare si lucioasa, care nu mai cade de pe paletele mixerului.

PASUL 4

Punem galbenusurile. Asezam deasupra bolului o sita in care punem praful de cacao si faina si le cernem. Amestecam usor cu o spatula de jos in sus, pana cand incorporam toata faina si toata pudra de cacao. Nu amestecam cu miscari circulare pentru ca altfel se va acumula aerul in albusuri.

PASUL 5

Turnam compozitia pentru pandispan in tava pregatita, nivelam usor deasupra si il punem in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 35-40 de minute.

PASUL 6

In primele 25 de minute nu deschidem deloc usa cuptorului! Cand blatul trece testul scobitorii in scoatem, imediat desfacem blatul de atasabil al formei si hartia de pe margini. Mutam pandispanul pe un gratar de bucatarie, cu fata in jos, desprindem cu grija hartia de atasabil care a fost la baza, tragand fasii din ea, din aproape in aproape, pentru a nu risca sa-l rupem si il lasam sa se raceasca la temperatura camerei minim 2 ore.

PASUL 7

Cam cu 30 de minute inainte pregatim mousse-ul de fructe – peste gelatina turnam apa rece, conform instructiunilor de pe ambalaj si amestecam si o lasam 10 minute sa se hidrateze.

PASUL 8

Curatam merele de coaja, le scoatem casuta cu seminte si le taiem rapid in bucatele. Le punem in vasul unui robot de bucatarie, taram pe ele zeama de lamaie si romul, adaugam cele 4 linguri cu zahar si le pasam pana cand obtinem un piure.

PASUL 9

Topim gelatina hidratata pe baie de aburi. Daca folositi foi de gelatina intai trebuie sa le stoarceti de apa in care au stat si apoi le puneti la dizolvat. Apa din cratita trebuie sa clocoteasca iar vasul termorezistent in care topim gelatina trebuie sa se potriveasca perfect peste vasul cu apa, dar sa nu atinga apa fierbinte. Amestecam continuu pana cand se dizolva si devine lichida, apoi o lasam 2-3 minute sa se raceasca.

PASUL 10

Rasturnam gelatina topita si racorita peste piureul de mere verzi si amestecam bine.

PASUL 11

Intr-un bol degresat punem cei 400 ml de smantana proaspata pentru frisca si incepem sa batem. Paletele mixerului, bolul si smantana trebuie sa fie reci (puse 30 de minute in congelator sau minim 6 ore in frigider). Folosim un bol inalt si mixam la viteza mica timp de cateva minute bune pana cand observam ca smantana incepe sa se lege si sa creasca in volum. Marim viteza si mixam pana cand smantana devine cremoasa, dar nu tare. Adaugam zaharul pudra si batem cu atentie timp de cateva secunde, la viteza mica, cat zaharul pudra sa se omogenizeze. Batem pana cand paletele telului lasa urme in frisca intarita. Pentru ca o folosim pentru o crema cu gelatina nu avem nevoie sa o mixam foarte mult, ci doar cat sa-si mentina forma.

PASUL 12

Punem frisca batuta peste piureul de mere si amestecam usor cu o spatula, de jos in sus, pana la incorporare.

PASUL 13

Asezam blatul racit pe un platou, de preferat cu partea care a fost la baza formei in sus, pentru ca este neteda si in jurul lui punem atasabilul detasabil al formei in care l-am copt. Daca blatul este putin bombat ii puteti indeparta capacul, oricum acea parte va fi baza tortului. Rasturnam peste blat mousse-ul de mere verzi, nivelam deasupra cat sa ajunga pana la margini si sa fie drept si il punem in frigider acoperit cu folie alimentara, peste noapte sau macar 4-6 ore.

PASUL 14

Cand mousse-ul s-a intarit, incalzim putin inelul detasabil cu o torta de bucatarie sau cu un prosop inmuiat in apa fierbinte pentru a putea scoate usor. Il indepartam si astfel desertul cu mere va ramane cu margini uniforme.

PASUL 15

Il ornam dupa preferinta (eu am pus cateva linguri de caramel sarat pe margini iar in mijloc felii de mar verde).

PASUL 16

Pentru a-l putea taia usor pregatim un pahar cu apa fierbinte si un cutit bine ascutit. Inmuiem lama cutitului in apa fierbinte, o stergem si facem incet, de sus pana jos, prima taietura. Stergem cutitul, il inmuiem din nou in apa fierbinte, il stergem si facem la fel si urmatoarele taieturi.

PASUL 17

Servim cu oameni dragi!

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Tort cu Blat de Cacao si Mousse de Mere Verzi.

POFTA BUNA!