



reteta-video.ro

## Tort cu Blat de Turta Dulce si Crema de Unt si Branza

Un **tort cu blat de turta dulce si crema de unt si branza** mi se pare ca este mai mult decat perfect pentru Sarbatori, ca e Craciun sau Revelion. De fapt, sincera sa fiu, mie mi se pare potrivit pentru orice ocazie si as putea sa-l includ in orice meniu festiv.

Asta pentru ca ador **turta dulce** (si stiu putin oameni carora sa nu le placa)! Simt ca imi aduce in casa bucuria copilariei. V-am povestit cum, de fiecare data cand vroiam ceva bun (sau eram trista), imi scoteam banii din pusculita si imi cumparam o punguta cu turta dulce glazurata. Ne facea si mama si ne povestea ce bucurie a fost pe Mosul cand a venit cu sacul plin de cadouri si langa brad a gata farfurie cu prajiturele, fursecuri si turta dulce, din care a mancat inainte sa plece spre alti copii.

Dar da, totusi **tortul de turta dulce** este cel mai potrivit iarna. Un tort simplu dar parfumat cu scortisoara, ghimbir, nucsoara si cina care te face sa visezi la paturici calde si miros de vin fiert. V-am mai aratat retete de [turta dulce](#), insa nu am reusit inca sa va arat si **turta dulce la tava**, preferata mea. Acea **turta dulce moale si pufoasa**, nu foarte dulce, dar aromata cum rar gasesti prin magazine. Cu gandul la copilarie, am transformat-o intr-un **tort din turta dulce**.

Va spun sincer ca mi-a fost greu sa ma opresc dupa prima felie. Asta desi este un **tort** usor, potrivit pentru a fi servit chiar si dintr-un meniu bogat, asa cum sunt de obicei meniurile noastre de Craciun sau de Revelion. Am incercat sa-mi tai feliile subtiri, cat mai suave la fiecare muscatura sa ma bucur de aromele lui. **Blatul de turta dulce** parca m-a dus la targurile care se faceau la mine acum 20 de ani (cel mai mare se organiza de Sfanta Marie si evident ca nu-mi doream altceva decat turta dulce, insa nu cea colorata cu biscuit). Iar [crema de branza si unt](#) l-a completat tare bine, este usoara, racoroasa si rapid de pregatit.

Cred ca in adancul sufletului toti ramanem copii si, de multe ori, chiar si un **tort simplu** de casa ne trezeste amintiri ramase din copilarsa coltisor. Insa bucuria vine din lucrurile simple, mai ales in timpurile astea destul de grele si complicate. Asa ca, haideti sa incercam sa surprindem pe cei dragi cu gustul magic al turtei dulci intr-un tort cu o crema delicioasa sau cu orice alt gest marunt. Chiar daca nu va surprinde aproape, asa cum ne dorim toti, pana la urma Sarbatorile sunt despre familie, despre speranta si despre incredere. Sa va fie de folos!

## **SFATURI:**

1. Ce este melasa? Melasa este un sirop negru vascos obtinut in urma procesului de extractie a zaharurilor din trestia de zahar. Nu este foarte dulce si are o aroma specifica, ca de caramel, cea care da gustul unor deserturi, cum ar fi turta dulce.
2. Unde se gaseste melasa? Se gaseste cam in orice supermarket sau la magazinele naturiste si nu este scumpa. Poate fi comandata online.
3. Cu ce inlocuim melasa? Ideal este sa nu o inlocuim. Insa putem sa folosim sirop de artar (care are o aroma de caramel) sau miere. Acestea insa sunt mult mai dulci si ar trebui sa reducem cantitatea de zahar. Chiar daca mierea isi pierde proprietatile nutritive cand este incalzita, este folosita de multe ori in rețetele de turta dulce pentru aroma si consistenta.
4. Cu ce inlocuim bicarbonatul de sodiu? Poate fi inlocuit cu praf de copt.
5. Reteta blatului pentru tort este reteta de turta dulce la tava, moale si pufoasa. Cantitatile indicate mai jos sunt suficiente pentru un tort cu dimensiunile de 30x35 cm, asta daca vreți sa o lasati simpla, fara crema. Pregatita in tava, turta dulce poate fi transformata in prajitura sau intr-un tort dreptunghiular, daca dupa ce o coacem o taiem in trei bucati egale.
6. Cum se pastreaza turta dulce pufoasa? Daca nu faceti din ea blat de tort, poate fi pastrata in cutii inchise ermetic, o saptamana sau mai mult. In minunata alaturi de o ciocolata calda, un ceai fierbinte sau o cafea cu lapte.
7. Folosim unt cu minim 80% grasime, atat pentru blatul de tort, cat si pentru crema de branza. In ambele cazuri untul trebuie sa fie moale, la temperatura camerei.
8. Este bine ca ouale folosite pentru blatul de turta dulce sa fie la temperatura camerei.
9. Ce condimente se folosesc pentru turta dulce? De obicei scortisoara, cuisoara, nucsoara, ghimbir, anason, ienibahar dar si putina vanilie rosu. Folositi condimentele dupa gustul vostru. Exista si condimente speciale pentru turta dulce in comert, deja amestecate.
10. Amestecam bine ingredientele uscate pentru blat, astfel agentul de crestere si aromele se vor distribui uniform in compozitia blaturilor de blat.
11. Nu punem toata faina de la inceput, compozitia va fi mult prea tare si nu o vom putea amesteca. La fel si apa fierbinte, nu trebuie adaugata toata de la inceput.
12. In cazul in care coacem blaturile de turta dulce in trei tavi, in acelasi timp (daca ne permite cuptorul), cantarim la inceput castronul cel in care facem compozitia. Apoi il cantarim cu tot cu aluatul de blat, afland astfel prin scadere greutatea compozitiei pentru fiecare blat. Impartim la trei si am aflam ce cantitate punem in fiecare tava.
13. Blaturile de tort pot fi facute si intr-o singura tava, insa trebuie sa fie una inalta. Triplam timpul de coacere si apoi il taiem in trei bucati egale, insa riscam sa ramane necopt in mijloc. Va recomand insa sa folositi 3 tavi, sau macar doua cu diametrul mai mare de 20 cm, astfel faceti tortul doar cu doua blaturi, dar marind si in acest caz timpul de coacere.
14. Este foarte important ca untul si crema de branza sa fie la temperatura camerei, altfel crema pentru tort se poate taia.
15. Cu ce inlocuim crema de branza in crema pentru prajituri si torturi? Aceasta poate fi inlocuita cu mascarpone, insa nu folosim crema de branza light!
16. Crema de unt si branza poate fi folosita pentru orice alte prajituri sau torturi.
17. Nu batem crema de unt in exces, pentru ca altfel riscam sa se taie (cel mai bine este sa oprim din cand in cand mixerul si sa verificam consistenta).
18. Din capacele blaturilor taiate (daca s-au bombat la copt) putem sa decoram tortul sau sa decupam din ele forme astfel incat sa fie o casuta de turta dulce.
19. Pentru a fi siguri ca obtinem straturi de crema egale, procedam exact ca la blaturi: cantarim la inceput castronul gol, apoi il cantarim cu tot cu crema. Aflam prin scaderea celor doua valori greutatea cremei pentru tort. Impartim la trei si am aflam exact ce cantitate crema de unt punem in fiecare strat.
20. Nu montam tortul daca blaturile si crema nu sunt complet racite. Pentru ca folosim o crema de unt, aceasta se va inmuia.
21. Cum putem asambla tortul usor? Asezam primul blat pe farfurie si punem in jurul lui inelul detasabil al formei in care l-am copt. Punem straturile de crema si blaturile (daca vrem sa imbracam tortul si pe laterale, pastram putina crema de unt si branza in frigidier acoperita) si dam tortul la rece pentru 3-4 ore. Apoi, indepartam inelul circular, trecand mai intai cu lama unui cutit pe marginile tortului si decoram cu crema pastrata.
22. Pentru un plus de aroma, putem unge blaturile de turta dulce, inainte de a pune crema peste ele, cu marmelada de portocale sau marmelada de prune sau gem.
23. Se insiropeaza blaturile de turta dulce? Nu este nevoie, turta dulce este moale si pufoasa, blaturile sunt usor umede si se vor insiropea si de la crema. Sigur ca puteti sa le insiropati, daca va plac torturile bine insiropate.
24. Tortul din turta dulce cu crema de unt trebuie tinut la frigider 4-5 ore inainte de servire, ca sa se aseze si ca sa se intrepuna aromele.
25. Cat se pastreaza tortul de turta dulce? Tortul poate fi pastrat in frigider, acoperit, doua zile.

## **INGREDIENTE PENTRU TORT CU BLAT DE TURTA DULCE SI CREMA DE UNT SI BRANZA**

### **Pentru blatul de turta dulce:**

120 g de unt moale, cu minim 80% grasime  
50 g de zahar brun  
50 g de zahar alb  
2 oua  
150 g de melasa  
300 g de faina  
150 ml de apa fierbinte  
o lingurita cu scortisoara  
o jumatate de lingurita de cuisoare macinate  
un sfert de lingurita cu nucsoara rasa  
o jumatate de lingurita cu pudra de ghimbir  
10 g de bicarbonat de sodiu  
sare

### **Pentru crema de unt si branza:**

400 g de crema de branza, la temperatura camerei  
150 g de unt moale, cu minim 80% grasime  
160 g de zahar pudra  
o lingurita cu extract de vanilie  
sare

## **MOD DE PREPARARE TORT CU BLAT DE TURTA DULCE SI CREMA DE UNT SI BRANZA**

**1. Cum se pregateste blatul pentru tortul de turta dulce.** Incalzim cuptorul. Punem intr-o sita faina, nucsoara rasa, cuisoare macinate, pudra de ghimbir, scortisoara si bicarbonatul de sodiu si le cernem. Adaugam un sfert de lingurita cu sare si amestecam. Punem untul moale intr-un castron mare, adaugam zaharul brun si zaharul alb si mixam, la viteza medie, 3-4 minute, pana amestecul este cremos si omogen. Adaugam ouale si mixam, tot la viteza medie, 1-2 minute. Punem melasa si mixam, la viteza medie, 1-2 minute, pana cand amestecul este omogen. Adaugam o treime din ingredientele uscate si amestecam cu un tel pana la incorporare. Punem o treime din apa fierbinte (50 ml) si amestecam bine, tot cu telul. Punem jumatate din ingredientele uscate ramase, amestecam si turnam jumatate din apa fierbinte ramasa si amestecam. Apoi repetam aceiasi pasi.

**2. Cat timp si la temperatura se coace turta dulce.** Pregatim 3 tavi cu peretii detasabili, cu diametrul de 20 cm, tapetate cu hartie de copt si unse cu unt. In fiecare dintre ele punem o treime din compozitia pentru blat si nivelam usor deasupra. Punem blaturile in cuptor incalzit la 170 de grade pentru 17 minute (depinde de cuptor).

**3. Cum se face crema de unt si branza pentru tort.** Peste crema de branza, la temperatura camerei, punem untul moale si mixam la viteza medie pana cand avem o crema fina, fara cocoloase, cam 4 minute. Adaugam zaharul pudra, extractul de vanilie si un sfert de lingurita cu sare si mixam, la viteza mica, 3-4 minute. Punem crema de unt si branza in frigider, acoperita, pana cand blaturile sunt uscate complet (minim o ora).

**4. Cum se taie blaturile de tort.** Scoatem blaturile din cuptor cand sunt rumenite si trec testul scobitorii. Le lasam sa se raceasca in forme 10 minute, desfacem inelul detasabil si indepartam hartia de pe margini, dar nu si de la baza (sunt foarte pufoase si se pot desprinde usor). Le mutam pe un gratar de bucatarie si le lasam sa se raceasca complet. Dupa ce blaturile s-au racit complet indepartam inelul bombata care s-a format la cupt, daca este cazul. Folosim un cutit zimtat si rasucim incet blaturile in timp ce le taiem.

**5. Cum se monteaza tortul din turta dulce si crema de unt si branza.** Asezam un blat rece pe o farfurie, cu partea dreapta, care a fost la baza, la baza tavii, in sus, punem peste el o treime din crema de unt si o intindem pe toata suprafata. Deasupra asezam al doilea blat si pe el punem jumatate din crema ramasa, din care facem un nou strat. Asezam al treilea blat, tot cu partea dreapta, care a fost la baza, in sus si peste el punem crema ramasa. Intindem putin din crema si pe lateral, fie acoperind complet marginile, fie lasand sa se vada un pic din blaturile, dandu-i un aspect de „semi-naked cake”. Nivelam si crema de deasupra si punem tortul de turta dulce in frigider pentru 4-5 ore.

**6. Decorare si servire tort de turta dulce si crema de unt.** Inainte de servire decoram tortul cu fructe proaspete (zmeura, merisoare, capsuni, coacaze rosii) si crengute de rozmarin. Eu am pus deasupra cativa biscuiti cu unt si scortisoara si o steluta de anason, dar depinde doar de imaginatie. Arata foarte bine daca pe lateral punem cateva figurine din turta dulce. Il feliem cu un cutit ascutit pe care il stergem cu un servetel umezit dupa fiecare taietura.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Tort de Turta Dulce cu Crema de Unt si Branza.**

**POFTA BUNA!**