



reteta-video.ro

## Tort cu Blat din Albusuri si Crema de Nuca Oparita

**Tortul cu crema de nuca** este tortul preferat al mamei mele. Multi ani, la orice sarbatoare, aveam pe masa clasicul **tort cu crema de nuca oparita cu lapte si unt**. Pornind de la reteta ei si, pentru ca aveam in frigider niste albusuri ramase (stiti cum este de Sarbata tot aduna si te intrebi ce sa faci cu ele), le-am adunat pe toate si am facut un **tort cu blat din albusuri si nuca macinata**.

Este un tort simplu, combina gustul nostalgic al **cremei de nuca fiarta** cu aroma delicata a **blatului de albusuri cu cocos**. Super acest tort cu nuci este ca am folosit doar albusurile ramase, pentru ca crema fiarta de nuca este fara oua. E cam aiurea sa tot fac albusuri, dar sa nu-mi spuneti ca la voi nu e la fel. Faci o ciorba radauteana sau una de burta, cozonac sau alte creme, deja ai apucat tot ce-ti trebuie pentru un **blat de tort pufos** si aromat. Si, chiar daca nu faci un **blat de tort cu cocos**, ca nu toata lumea il agreaza, poti sa faci unul simplu, gen pandispan din albusuri cu nuca sau fara.

Iar **crema de nuca oparita cu lapte** chiar completeaza perfect orice blat. E catifelata si aduce oricarui tort cu nuca o savoare de poezie. Chiar daca eu nu am facut de data asta clasica **crema de nuca cu unt**, pentru ca o sa vedeti, am folosit si mascarpone, doar pentru ca am vrut sa fie mai lejera, este la fel de buna, are aceleasi arome familiare care te poarta inapoi in timp. Mie mi se pare ca se potriveste mai toate deserturile de sarbatoare.

Pentru cei care iubesc nuca, cu siguranta **tortul cu crema de nuca fiarta** este o desfatare. Blat pufos, aromat si aerat si **crema de nuca cu lapte**, aduce cu acele retete de pe timpuri, fara pretentii, usor de facut, dar care iti aduc bucurie. Ce mod mai placut de a incalzii masa, ca e Paste, Craciun, Revelion, o zi festiva sau o masa in familie? Sau o zi obisnuita in care pur si simplu vrei ceva bun si cald. Eu zic ca daca nu ati incercat pana acum **tortul cu albusuri si nuca**, nici nu trebuie sa asteptati o ocazie speciala! Orice zi este speciala daca ai o felie de tort de casa, am dreptate? Sa va fie de folos!

### SFATURI:

- 1. Cum sa pastreaza albusurile?** Daca le folosim in maxim 2 zile, se pastreaza in frigider acoperite. Daca nu, le punem intr-un recipient inchis ermetic sau intr-o punga cu fermoar, pe care notam data si cate sunt, si le punem in congelator unde rezista pana la 6 luni.
- 2. Cum se decongeleaza albusurile?** Le scoatem din congelator si le lasam peste noapte in frigider sa se decongeleze lent. Apoi le folosim la blaturi de tort, prajituri sau la fursecuri, ideal este sa fie la temperatura camerei atunci cand le batem (se vor bate mai usor).
- 3. Cat cantareste un albus de ou?** Greutatea unui albus de ou, marimea M, este de cam 30-35 de grame.
- 4. Putem face blatul din albusuri cu nuca, alune sau migdale?** Da, exact la fel, inlocuim cantitatea de fulgi de cocos cu nuca macinata sau cu migdale macinate.
- 5. Ce fel de nuca de cocos folosim pentru blatul cu albusuri?** Ideal este sa folosim nuca de cocos proaspata, razuita in casa, fara fulgi de cocos care contin mai putin zahar sau chiar deloc (se gasesc la magazinele cu produse naturiste). In cazul in care folosim fulgi de cocos din comert, este bine sa verificam inainte sa nu fie prea uscati, cel mai bine este sa deschidem o punga noua, atunci cand facem blatul de tort.
- 6. Ce fel de ulei folosim?** Va recomand sa utilizati un ulei neutru: de floarea soarelui, fara o aroma intensa, pentru ca nu vrem sa acoperim gustul de cocos. Uleiurile cu un gust intens, cum este uleiul de masline, vor schimba gustul blatului de tort. Totusi, puteti folosi unt topit si racit.
- 7. Cum facem un blat pufos din albusuri?** Bolul si paletelile mixerului in care pregatim bezeaua trebuie sa fie curate si degresate cu putina zeama de lamaie si sterse. Este important ca spuma de albusuri cu zahar sa fie foarte bine batuta, pana cand aceasta este tare si lucioasa si face moate. Fiind un blat fara praf de copt, este recomandat sa nu renuntam la zeama de lamaie, aceasta ajuta la stabilizarea spumei de albusuri.
- 8. Dupa ce adaugam fulgii de cocos si faina in compozitia pentru blat, nu folosim mixerul, amestecam incet si doar pana la incoroajare (nu mai mult decat este nevoie), pentru ca vom pierde tot aerul acumulat in albusuri. Este important sa nu amestecam circular, ci sa amestecam pe verticala, altfel nu vom avea un blat pufos.**
- 9. Nu va recomand sa faceti blatul de tort din albusuri cu nuca de cocos intr-o singura tava, chiar daca este una inalta, pentru ca nu va sa ramana necopt in mijloc. Folosim macar doua tavi cu diametrul de 20 cm, marim timpul de coacere si, dupa ce blaturile s-au racit, le taiem in jumutati. La fel de bine putem face doua blaturi cu albusuri si cocos in doua tavi cu diametrul de 24-26 cm si, in acest caz, trebuie sa le taiem in jumătate.**

**10. Cum obtinem blaturi de tort egale?** Cel mai usor este sa coacem blaturile de albusuri (de fapt orice fel de blaturi) in trei tavae de acelasi diametru. Cantarim la inceput castronul gol, cel in care facem compozitia. Apoi il cantarim cu tot cu aluatul de blat, afland prin scadere greutatea compozitiei pentru blaturi. Impartim la trei si am aflam ce cantitate punem in fiecare tava.

**11.** Toate blaturile au tendinta sa se bombeze la mijloc in timpul coacerii. Pentru a evita lucrul acesta, ridicam usor compozitia la margini si lasam mijlocul sa fie putin mai adancit, cam cu 1 cm.

**12.** Dupa ce scoatem blatul de cocos pentru tort din cuptor, nu il lasam in forma, pentru ca va face condens si va deveni cleios. Dupa ce se raceste 5 minute, il scoatem din tava fierbinte, indepartam si hartia de copt, il asezam pe un gratar de bucatarie si il lasam sa se raceasca complet.

**13.** Nu le taiem si nici nu montam tortul, daca blaturile nu sunt complet racite.

**14. Ce facem cu bucatile de blat ramase?** Din capacele blaturilor taiate (daca s-au bombat la copt) putem sa decoram tortul sau sa facem din ele o prajitura de cartof sau cake pops. Pentru aceasta, le maruntim si le amestecam cu lapte si unt incalzite, fructe coapte, stafide, merisoare, nuci, migdale, fistic sau coji de portocala confiate.

**15. Se insiropeaza blaturile cu albusuri?** Nu este nevoie, sunt moi si pufoase, usor umede si se vor inmuia si de la crema. Si fara puteti sa le insiropati, daca va plac torturile bine insiroplate.

**16. Pastrare blat de tort.** Blaturile de tort din albusuri pot fi facute chiar si cu 2 zile inainte si, dupa ce s-au racit complet, le impacam in folie alimentara si le pastram la temperatura camerei sau intr-un loc racoros, vor ramane la fel de pufoase.

**17.** Blatul cu albusuri si cocos merge de minune cu o [crema de lamaie](#) sau de [portocale](#), ananas, capsuni, [crema de ciocolata](#) sau [caramel sarat](#). Mi se pare perfecta combinatia dintre blatul din albusuri cu orice crema pe baza de unt, o crema cu mascarpone sau crema frisca. Deci posibilitatile sunt nenumarate, doar trebuie sa o alegeti pe cea care va place mai mult.

**18.** Pentru crema de nuca fiarta in lapte este bine ca inainte de a o macina (mai mica sau mai mare, dupa preferinta), sa rumenim putin intr-o tigaie fara grasime sau in cuptor (prin rumenire usoara i se intensifica aromele). Dupa ce o rumenim, o frecam putin cu palme sau o punem intr-o sita si o scuturam bine, ca sa scapam de cojitele fine.

**19.** Nuca poate fi inlocuita si cu alune, migdale, fistic sau nuca de cocos sau sa le combinam fara probleme. E drept ca atunci nu vor avea o crema de nuci.

**20.** Culoarea cremei de nuca este influentata de soiul de nuci folosite, unele fiind mai blonde, altele mai roscate.

**21.** Daca facem crema de nuca pentru prajituri si torturi din care vor gusta si copiii, sigur ca putem renunta sa adaugam in ea rosu de coniac.

**22. Pastrare crema de nuca oparita.** Putem face baza cremei de nuca cu lapte cu o seara inainte de a o mixa cu unt.

**23.** Untul folosit la crema de nuci pentru tort trebuie sa fie cat mai gras (minim 80% grasime) si sa fie moale, scos din frigider cu 4-5 zile in avans. Este foarte important ca atat baza cremei, cat si untul si branza mascarpone sa aiba aceeasi temperatura, cea a camerei.

**24.** Clasica crema de nuci pentru tort nu contine mascarpone. Eu am folosit pentru ca am vrut o crema mai lejera, dar aceasta poate fi inlocuita cu unt moale, la temperatura camerei.

**25.** Daca se taie crema, nu intrati in panica! Orice crema pe baza de unt se repara daca o batem cu mixerul (la viteza mare), cam 10-15 minute.

**26.** Ca si in cazul blaturilor de tort, pentru a obtine straturi de crema egale folosim cantarul. Cantarim la inceput castronul gol, cantarim cu tot cu crema. Aflam prin scaderea celor doua valori greutatea cremei pentru prajitura cu nuca. Impartim la trei si am aflam exact ce cantitate de crema de nuci punem in fiecare strat. Lucram cu cantarul si inainte de fiecare cantarire il aducem la zero, apoi tarta start sau, in functie de cantar, tasta tara. Ca sa intelegeti mai bine, din cantitatile din reteta eu am obtinut 1 kg de crema de nuca oparita cu unt, asta inseamna ca fiecare strat de crema trebuie sa aiba cam 330 g.

**27.** Crema de nuca fiarta poate fi folosita la orice alta prajitura sau tort. Este minunata la prajituri cu foi, cu blat de pandispan, furseca, fragede, rulade sau rulouri.

**28. Pastrare crema de nuca cu unt.** Aceasta poate fi folosita imediat la umplerea foilor de prajitura, a blaturilor de tort sau a fursecei sau se poate face cu 2-3 zile inainte si se pastreaza la frigider in cutii inchise ermetic. Insa trebuie scoasa de la rece cu macar 15 minute inainte de utilizare pentru a se inmuia putin untul din compozitie.

**29. Asamblare tort cu nuca.** Ca sa montam tortul, fara sa murdarim platoul, aranjam pe marginile lui de jur imprejur, dar nu pe centrul, bucatele de hartie de copt. Dupa ce terminam de decorat, le tragem usor.

## **Alte retete de torturi pentru Sarbatori:**

[Tort cu Blat de Bezea si Crema de Ciocolata](#)

[Tort cu Blat Umed, Fructe si Crema de Branza si Unt](#)

[Tort cu Blat de Turta Dulce si Crema de Unt si Branza](#)

[Tort cu Blat Umed si Crema de Unt si Cacao](#)

[Tort de Morcovi cu Crema de Unt si Mascarpone](#)

[Tort cu Blat de Pandispan si Crema de Ciocolata Alba cu Mascarpone](#)

[Hummingbird Cake - Tort cu Banane, Nuci si Ananas](#)

[Tort Lamington-Prajitura Tavalita cu Nuca si Crema](#)

[Tort de Ciocolata](#)

[Tort Tiramisu](#)

## **INGREDIENTE:**

### **Pentru blatul din albusuri:**

9 albusuri de la oua de marime M (310-315 g)

160 g de zahar

100 ml de ulei (de floarea soarelui)

110 g de fulgi de nuca de cocos

225 g de faina

zeama de la o jumătate de lamaie

o lingurita cu extract de vanilie

sare

### **Pentru crema fiarta de nuca:**

300 g de nuca macinata

200 ml de lapte dulce

150 g de zahar

150 g de unt moale, cu minim 80% grasime

250 g de mascarpone

o lingurita cu extract de vanilie

sare

20 ml de rom sau coniac (optional)

## **MOD DE PREPARARE:**

### **1. Pregatire tavi.**

Incalzim cuptorul.

Pregatim 3 tavi cu pereti detasabili, cu diametrul de 20 cm, unse cu unt si tapetate cu hartie de copt la baza.

### **2. Pregatire blat din albusuri cu cocos.**

Punem albusurile, la temperatura camerei, pentru ca se vor bate mai bine, intr-un castron degresat, bine sters si cantarit inainte.

Adaugam un sfert de lingurita cu sare si le batem spuma.

Punem cele 160 g de zahar (pe tot o data) si continuam sa mixam, intai la viteza mica, apoi o marim treptat, pana cand avem o

ferma si lucioasa, care face moate si granulele de zahar nu se mai simt (luam putina spuma de albusuri si o frecam intre doua dege

Turnam zeama de lamaie si mai mixam 1-2 minute.

Punem extractul de vanilie, turnam uleiul, adaugam fulgii de nuca de cocos, cernem faina si amestecam usor, cu o spatula, cu mis

jos in sus, ca si cum am intoarce compozitia, pana la incorporarea completa, dar nu mai mult.

### **3. Temperatura si timp de coacere blat cu albusuri.**

In fiecare dintre cele trei tavi pregatite punem o treime din compozitia pentru blat si nivelam usor deasupra (nu este un blat de panco

care sa se niveleze singur, este mai dens).

Punem blaturile cu cocos in cuptorul incalzit la 170 de grade pentru 25-30 de minute (depinde de cuptor), pana cand incep

rumeneasca deasupra, se desprind de marginile formei si, daca facem testul cu scobitoarea, aceasta iese curata.

Le lasam sa se raceasca in forme 5 minute, apoi desfacem inelul detasabil. Le mutam cu grija pe un gratar de bucatarie, ajutandu

baza formelor, indepartam si hartia de copt si le lasam sa se raceasca complet.

### **4. Pastrare blaturi.**

Blaturile de tort din albusuri pot fi facute chiar si cu 2 zile inainte si, dupa ce s-au racit complet, le impachetam in folie alimentara

pastram la temperatura camerei sau intr-un loc racoros, vor ramane la fel de pufoase.

### **5. Pregatire crema de nuca oparita.**

Turnam laptele intr-o cratita, adaugam cele 150 g de zahar si amestecam bine.

Le punem sa fiarba, la foc mediu, pana cand laptele incepe sa se umfle.

Cand laptele incepe sa se umfle, adaugam nuca macinata. Reducem focul la minim si lasam crema sa fiarba cam 5 minute, timp i

amestecam continuu, pentru ca se ingroasa si se poate lipi.

Stingem focul, dam cratita deoparte si lasam crema de nuca la racorit cateva ore, pana cand ajunge la temperatura camerei.

Dupa ce s-a racit, punem extractul de vanilie, romul sau coniacul si un sfert de lingurita cu sare si amestecam bine.

#### **6. Pregatire crema de nuci cu unt si mascarpone.**

Intr-un castron, care il cantarim inainte, punem untul moale, cu minim 80% grasime, si il mixam, intai la viteza mica, apoi o marim timp de 4-5 minute, pana cand devine spumos si se deschide la culoare. Din cand in cand, oprim mixerul si adunam untul de pe castronului.

Aaugam branza mascarpone si mixam timp de 1-2 minute, cat toate sa se combine si sa avem o crema pufoasa.

Aaugam crema de nuca si lapte complet racita si o incorporam cu mixerul, la viteza mica, pana cand avem o crema omogena.

O putem folosi imediat sau o putem pastra in frigider, intr-o caserola inchisa ermetic, 2-3 zile.

#### **7. Cum se taie blaturile de tort.**

Dupa ce blaturile pentru tort s-au racit complet, indepartam partea bombata care s-a format la copt, daca este cazul, adica taiem ca de deasupra fiecaruia.

Folosim un cutit zimtat si rasucim incet blaturile in timp ce le taiem.

#### **8. Montare tort cu blat din albusuri si crema de nuca.**

Asezam un blat rece pe o farfurie, cu partea dreapta, care a fost la baza tavii, in sus, punem peste el o treime din crema de nuca intindem pe toata suprafata.

Deasupra asezam al doilea blat si peste 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 tavii, in sus si peste el punem crema ramasa.

Intindem putin din crema si pe lateral, fie acoperind complet marginile, fie lasand sa se vada putin din blaturi, dandu-i un aspect semi-naked cake . Nivelam si crema de deasupra sau ii putem face niste aveline din crema, folosind un pos.

Punem tortul cu crema de nuca in frigider pentru minim 4 ore, timp in care blaturile isi vor trage din umiditatea din crema si se vor in

#### **9. Decorare si servire tort cu albusuri si crema de nuca fiarta.**

Inainte de servire decoram tortul cu fructe proaspete (zmeura, afine, merisoare, capsuni, coacaze rosii) si jumatati de miez de banana. Putem presara nuci macinate sau nuci caramelizate deasupra cremei, ii putem face o glazur? simpla de ciocolata, il putem decora cu frisca, eu l-am lasat cat mai simplu.

Il feliem cu un cutit bine ascutit pe care il stergem cu un servetel umezit dupa fiecare taietura, de sus pana jos, dintr-o singura miscare. Se pastreaza in frigider, intr-un recipient acoperit ca sa nu prinda alte mirosuri, 4-5 zile.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Tort cu Blat din Albusuri cu Cocos si Crema de Nuca Oparita.***

**POFTA BUNA!**