reteta-video.ro

Tort de Mere cu Crema de Zahar Ars si Pandispan

Tortul de mere cu crema de zahar ars si pandispan este pentru mine unul cu gust de copilarie! Este exact genul de tort de simplu, fara fite, de care se poate bucura toata familia. Singura problema a **tortului cu mere**, ca nu se putea altfel, este ca treb stea cateva ore bune la rece. Dar, si cand au trecut acele ore parca interminabile, nimic nu ma poate opri sa nu-mi tai o felie urias este un fel de 4 in 1 irezistibil – caramel, crema de zahar ars, mere aromate si **blat de pandispan**. Toate intr-o singura lingurita! fac reclama la cine stie ce produs minune care le face pe toate. Dar asta-i adevarul! Ziceti si voi!

Da, un **tort de mere si crema de zahar ars** nu este cea mai dietetica reteta. Insa am avut scuza perfecta. In fiecare an, si sper sa multi de acum inainte, pe 25 octombrie avem o aniversare in familie. Eu si domnul Lore sarbatorim ziua in care am spus DA, nu cati ani s-au facut anul asta, ca pe urma spuneti ca sunt batrana 😛.

Si, cum eu nu ma pricep la torturi sofisticate, m-am gandit la un **tort de mere rasturnat**, ca tot e toamna, adica anotimpul prajitur mere. Lore iubeste tortul cu crema de zahar ars si recunosc ca il fac destul de rar, asa ca a fost momentul perfect.

Cu siguranta, celor mai multi dintre voi va este cunoscuta reteta acestui **tort cu mere cu zahar ars** pentru ca este o reteta veche ciuda faptului ca se prepara cu ingrediente atat de simple, rezultatul este grozav, iar combinatia este absolut minunata. Mi se p straturile se completeaza perfect: mere, crema de zahar ars si **pandispan cu cacao**. Iar siropul de zahar ars care se absoarbe in ala pufos… ah, deja salivez :))

Noua ne place **tortul de mere intors** fara frisca, asa ca l-am lasat neornat, dar na, fiecare cu gusturile lui. Si sa nu ziceti ca nu v-a daca va plac deserturile cu mere si inca nu l-ati facut, e musai, musai! Fara sa asteptati vreo ocazie speciala (ca noi)! Cine se va apoi cu cel mai bun **tort de mere cu pandispan**? Voi! Mai ales ca este caloric si (poate) il faceti rar, trebuie savurat pe indelete, li cu lingurita. Sa va fie de folos!

SFATURI:
1. Pregatirea tortului de mere cu crema de zahar ars si blat de pandispan are mai multi pasi si fiecare etapa trebuie realizata l Dupa ce pregatim caramelul, calim merele si facem crema de zahar ars. Pandispanul clasic, fara praf de copt, trebui sa fie gata p exact atunci cand crema de zahar ars este legata. Asta pentru ca pe masura ce sta isi pierde din aer si se lasa. Desigur, exist suficient pentru toate, insa trebuie sa fim organizati.

2. Eu am facut tortul cu mere, insa la fel poate fi pregatit cu pere sau gutui.

3. Daca nu aveti o cratita sau o tava metalica, potrivita pentru cuptor, fara manere din plastic, tortul de zahar ars poate fi facut in termorezistente din sticla sau ceramica, insa ar trebui sa le incalzim cam 10 minute inainte in cuptor, altfel exista riscul ca atunc turnam caramelul fierbinte in ele sa se crape si e pacat! Trebuie sa caramelizam zaharul intr-o tigaie, apoi il turnam in vasul de stic ceramica incalzit. Nu incercati sa folositi o forma de tort cu peretii detasabili, caci tortul cu zahar ars este unul mai neobisnuit. Adica susul in jos”, iar aceste tavi nu se inchid chiar etans si riscam sa curga sosul de caramel in cuptor.

4. Este foarte important sa nu ne grabim atunci cand caramelizam zaharul. Aceasta operatiune se face la foc mic, rotind cratita di in cand pentru ca zaharul sa nu formeze puncte in care se arde. Nu amestecam cu lingura, zaharul ars se va prinde de ea si nu nicio treaba. Daca ajunge sa fumege, caramelul va deveni amar si va trebui sa o luam de la capat. Atunci cand este galben-brun luat de pe foc. Oricum se va mai gati in urmatoarele minute, fiind fierbinte.

5. Folosim manusi de bucatarie si lucram cu multa atentie, pentru ca zaharul ars este foarte fierbinte! Cat timp se raceste, o sa cum zaharul ars se crapa si o sa auziti cum pocneste, este normal.

6. Daca vrem un blat mai insiropat si mai mult caramel, putem mari cantitatea de zahar pe care il caramelizam, insa asta inseam tortul de mere va fi si mai dulce si mai caloric.

7. Ce soi de mere folosim? Cele mai potrivite mere pentru tort sunt cele putin acrisoare, mai tari si nu foarte zemoase: Idared, Ionatanele se potrivesc minunat, Honeycrisp, Pink Lady, Fuji, Granny Smith, Jonagold, Braeburn sau Florina, dar sunt foarte bune mere.

8. Cat se calesc merele pentru tort? Trebuie sa stiti ca in timpul coacerii, cateodata merele de la fundul vasului, se ridica la sup cateodata nu. Asta depinde de cat de bine le-am calit! Fructele putin gatite au multe buzunarase de aer in ele si plutesc, iar cel gatite tind sa se lase la fund. Asta insemna ca este posibil ca stratul de mere si cel de crema de zahar ars din tort sa se inverseze d gatim mai mult, insa asta nu este o problema.

9. Daca nu va place scortisoara, sigur ca puteti renunta la ea. Mie mi se pare ca merele coapte si scortisoara merg mana in mana.

10. Care e secretul cremei de zahar ars? Ouale trebuie sa fie la temperatura camerei. Ele sunt cele care fac crema sa se lege. L trebuie sa aiba minim 3,5% grasime. Nu va recomand lapte slab sau degresat. La fel ca si in cazul oualelor, acesta trebuie sa temperatura camerei, nu scos direct din frigider.

11. La crema de zahar ars nu este nevoie sa folosim mixerul, este suficient sa amestecam ouale cu zaharul si apoi cu laptele cu un

12. Daca vrem o crema de zahar ars si mai fina, o putem trece printr-o sita atunci cand o turnam peste zaharul ars.

13. Pentru a avea o textura perfect si a se coagula uniform, fara bule de aer, care o fac sa arate ca un burete, trebuie ca in jurul for care coacem crema de zahar ars sa avem o temperatura mai joasa, asa ca inca de la inceput pregatim 4-5 litri de apa fierbinte, pe sa-i turnam pe langa tava si sa completam cu apa rece din 10 in 10 minute, pentru ca nu trebuie sa ajunga la fierbere. O sa vede crema de zahar ars se incheaga lent si va avea o textura omogena si cremoasa.

14. Este bine ca ouale folosite pentru pandispan sa fie la temperatura camerei, pentru a se bate mai usor. Inainte de a separa albu galbenus, spargem fiecare ou deasupra unui pahar, pentru a fi siguri ca nu este alterat.

15. Daca nu vrem un **blat cu cacao**, inlocuim pudra de cacao cu aceeasi cantitate de faina.

16. Este important sa cernem faina si pudra de cacao pentru a acumula cat mai mult aer si pentru a scapa de bulgarasii de cacao.

17. Fiind un **blat de pandispan fara praf de copt**, cheia succesului acestei prajituri de casa este baterea temeinica a spumei de al cu zahar, pana ce aceasta devine tare si lucioasa si castronul poate fi intors cu capul in jos, fara ca spuma sa cada. Castronul, paletele mixerului, trebuie sa fie curate, degresate inainte cu putina zeama de lamaie si sterse.

18. Dupa ce adaugam faina si pudra de cacao in compozitia de pandispan, nu amestecam mai mult decat este nevoie (cat sa n avem pungute de faina), ci doar pana la incorporare, pentru ca altfel nu vom avea o prajitura pufoasa. Este important sa nu ames circular, ci numai pe verticala, pentru a nu pierde aerul incorporat in aluat.

19. Cum se rastoarna tortul cu crema de zahar ars? Dupa ce este gata, lasam tortul de mere si zahar ars in cratita sa se racorea tava, apoi pe un gratar pana la racirea completa. Nu ridicam cratita pentru ca riscam sa se rupa crema, inca nu este inchegata su Apoi il punem in frigider, cu tot cu cratita deasupra, pentru cel putin 4 ore, de preferat peste noapte si abia apoi ridicam crat deasupra lui. Trebuie sa se raceasca lent si suficient. In plus, in acest timp, blatul isi va trage din siropul de la crema de zahar ars si insiropa.

20. Important este sa rasturnam tortul de mere cu caramel pe un platou mai mare (chiar si o tava) si cu marginile putin ridicate, ca pierdem nici un strop de caramel. Daca tortul nu s-a desprins de cratita, inainte de a-l rasturna, desprindem usor marginile blatului cutit.

Alte retete de prajituri cu caramel care merita incercate va las aici:
Prajitura Rasturnata cu Banane, Caramel si Blat cu Cacao
Prajitura Rasturnata cu Mere
Chec cu Pere Rasturnat
Chec Umed cu Mere Caramelizate
Prajitura Rasturnata cu Gutui
Tarta Rasturnata cu Mere Caramelizate
Tort de Mere
Crema Caramel sau Crema de Zahar Ars
Tort cu Crema de Zahar Ars si Blat de Pandispan

INGREDIENTE:
Pentru caramel si stratul de mere:
130 g de zahar
3-4 mere
20 g de unt
o lingurita cu scortisoara

Pentru crema de zahar ars:
6 oua
100 g de zahar
800 ml de lapte dulce, cu minim 3,5% grasime
o lingurita cu extract de vanilie
sare

Pentru pandispanul cu cacao:
4 albusuri
70 g de zahar
4 galbenusuri
60 g de faina
20 g de cacao
o lingurita cu extract de vanilie
sare

MOD DE PREPARARE:
1. Pregatire caramel.
Folosim o cratita cu diametrul de 22 cm si inalta de 7-8 cm sau o tava metalica, potrivita pentru cuptor, fara manere din plastic.
Punem in cratita cele 130 g de zahar, il intindem uniform si il lasam sa se caramelizeze, la foc mic, pana cand are o culoare aram
amestecam cu lingura ci, din cand in cand, scuturam usor cratita pentru ca zaharul sa se caramelizeze uniform, sa se topeas
bulgarasii. Nu-l lasam sa se maroneasca foarte mult, pentru ca devine amarui.
Luam cratita de pe foc si, cu manusi de bucatarie, o inclinam si o invartim astfel incat sa ii acoperim baza si peretii cat mai sus. L
cu multa atentie, pentru ca zaharul ars este foarte fierbinte! Apoi lasam caramelul sa se racoreasca.

2. Pregatire mere pentru tort.
Curatam merele de coaja, le taiem in jumatati, le scoatem casuta cu seminte, le indepartam partile lemnoase, apoi le taiem in cubul
2-2,5 cm.
Incalzim o tigaie in care pune untul, adaugam merele si le calim la foc mediu, amestecand din cand in cand, pana cand nu isi ma
suc, incep sa se inmoaie, dar raman intregi. La mine a durat 8 minute, dar depinde de soiul de mere.
Intre timp incalzim cuptorul.
Luam merele de pe foc, punem peste ele scortisoara si amestecam usor, cat sa fie bine acoperite de scortisoara.

3. Pregatire crema de zahar ars
Intr-un castron mare punem cele 6 oua, cam un sfert de lingurita cu sare, cele 100 g de zahar si o lingurita cu extract de vanilie si m
intai la viteza mica, apoi o marim treptat, cam 3-4 minute pana cand zaharul nu se mai simte.
Turnam laptele (la temperatura camerei) si amestecam cu un tel, cat sa avem o compozitie omogena.

4. Pregatire tort de mere cu crema de zahar ars.
Peste zaharul ars punem merele calite si le intindem pe toata suprafata.
Turnam crema de oua si punem cratita tapetata cu zahar ars intr-o tava cu peretii mai inalti.

5. Temperatura si timp de coacere crema de zahar ars cu mere.
Cu atentie turnam apa fierbinte in tava mai inalta, astfel incat sa ajunga cam pana la jumatatea formei cu crema.
Punem crema de zahar ars in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru cam 30 de minute.
La fiecare 10 minute, deschidem cuptorul si turnam in tava o ceasca (cam 150 ml) de apa rece.

6. Pregatire blat de pandispan.
Dupa 20 de minute, cand crema de zahar ars incepe sa se lege, punem cele 4 albusuri intr-un castron mare si cam un sfert de lin
cu sare si le batem spuma, intai la viteza mica apoi o marim treptat, pana cand nu mai cad de pe paletele telului.
Adaugam cele 70 g de zahar si continuam sa mixam, intai la viteza mica apoi o marim treptat, pana cand avem o bezea fe
lucioasa, care face „moate", iar daca luam intre degete putina spuma granulele de zahar nu se mai simt.
Adaugam cele 4 galbenusuri si o lingurita cu extract de vanilie si mixam, la viteza mica, maxim 30 de secunde.
Asezam deasupra castronului o sita in care punem faina si praful de cacao si le cernem. Amestecam usor cu o spatula, cu miscari
in sus, ca si cum am intoarce compozitia, pana la incorporarea lor completa, dar nu mai mult.

7. Pregatire tort cu mere, zahar ars si pandispan.
Cand crema de zahar ars s-a legat o scoatem din cuptor si turnam peste ea compozitia de pandispan. Nivelam usor deasupra.

8. Temperatura si timp de coacere
Punem tortul de zahar ars inapoi in cuptor, tot pe baie de abur (nu uitam sa completam din cand in cand cu apa fierbinte), pentr
30-40 de minute.
Il scoatem din cuptor cand pandispanul de deasupra trece testul scobitorii si s-a desprins de pe peretii tavii, iar crema de zahar
sub el tremura usor.
Lasam cratita cu tort sa se racoreasca in tava, apoi pe un gratar de bucatarie pana cand ajunge la temperatura camerei (crema de
ars se va intari pe masura ce se raceste).

9. Servire si pastrare.
Dupa ce tortul de mere s-a racit, punem deasupra cratitei un platou mai mare si cu marginile putin ridicate si tinand strans si de cr
de farfurie, cu o miscare brusca, rasturnam tortul pe platou.
Cu tot cu cratita deasupra, fara a o ridica, punem tortul cu mere si zahar ars in frigider pentru minim 4 ore (cel mai bine peste noapt
Abia dupa ce sta in frigider, ridicam cu grija cratita, lasam tortul de mere simplu sau il ornam cu frisca sau decoratiuni din zahar, fe
servim eventual cu o cupa de inghetata.
Se pastreaza in frigider, intr-un recipient cu capac sau acoperit cu folie alimentara, 3 zile.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Tort de Mere cu Crema de Zahar Ars si Blat de Pandispan.*
POFTA BUNA!