



reteta-video.ro

Tort Lamington-Prajitura Tavalita cu Nuca si Crema

Tort Lamington suna pretentios, nu-i asa? Dar daca va spun ca este de fapt o simpla **prajitura tavalita cu nuca, gem si mascarpone**? Acea prajitura de casa simpla si rapida care nu lipsea de pe masa de Sarbatori si pe care mama o facea oricand nu o alta idee, caci la noi era regula ca macar la sfarsit de saptamana sa avem ceva bun pe masa.

Cand i-am povestit mamei despre originile prajiturii tavalite, stiti care a fost reactia ei? Hai, fugi de aici ca nu se poate, **tavalita cu nuca** de-a noastra! Auzi la ei, **prajitura Lamington!** Desert traditional de ziua Australiei? Ce sa spun? Tavalita e neaos romaneasca, brioșă, pandispan, glazura de cacao si multa nuca! O fac de cand ma stiu! Daca ii mai spun si ca poarta numele unui anume Lord Lamington ca s-a nascut dintr-o eroare, cred ca nu mai mananc eu vreodata **tavalita cu ciocolata** facuta de ea!

Reteta celebra in toata lumea este un pandispan pufos, acoperit de o glazura de ciocolata si tavalit prin nuca de cocos. Acum, daca sa ma intrebati pe mine, nu doar ca nu prea stiam noi cum arata nuca de cocos cand eram mici, dar varianta de **prajitura cu nuca** pare ca se potriveste mai bine cu glazura de cacao. Plus ca da, eu am crescut printre dealuri pline de nuci, meri, peri, gutui si pruni, erau fructele noastre!

Dupa mai bine de 100 de ani de cand australienii considera **prajitura tavalita** emblema lor, reteta nu a trecut prin prea multe modificari si traditia lor. Doar ca au "imbogatit-o" si au facut fie **tavalita cu gem**, fie **tavalita cu crema**, inasa a ramas aceeași prajitura tavalita chiar si pentru ei.

Mama o facea din ce se gasea prin camera, nucile nu ne lipseau ca doar eram vesnic prin pomi, cateva oua de la gainile bunicii si un "zgarcentie", ca nu era ceva ce se gasea pe toate drumurile. Si ca sa-i fac pe plac, ca nu e cazul sa ma straduiesc sa o conving ca tortul ei nu este cea mai buna, m-am gandit sa o "reinterpretez", sa-i dau un aer de Sarbatoare si sa o transform in cel mai simplu tort cu crema de mascarpone cu frisca si gem.

Asa ca am facut blatul de tort identic cu prajitura copilariei mele! Si, inspirata de cei care au facut-o celebra, dar nu stiu ei cat de buna este la noi, l-am taiat in doua si gata **prajitura cu gem si crema mascarpone!** Adica tort, ca blatul l-am facut intr-o forma rotunda si m-au trecut toate apele asteptand verdictul mamei! L-a studiat in amanunt, de parca era cel mai mare critic culinar, a gustat si... Eram a mai cerut o felie de **prajitura tavalita cu crema**, cum i-a spus ea! Ce mandra sunt de mine!!!!

Glumesc eu, dar chiar a fost bun! Blatul pufos, fara sa fie nevoie sa fie insiropat pentru ca glazura de unt si cacao il patrunde uniform pe toate partile, imbracat in abundenta cu nuca, crema fina de mascarpone si putin gem acrisor s-au completat perfect! Asa ca daca m-ati zis ca **tortul cu nuca si crema de mascarpone si frisca** a trecut testul merita incercat, ma gandesc ca e de bine! Sa va fie de folos!

INGREDIENTE TORT LAMINGTON – PRAJITURA TAVALITA CU NUCA, GEM SI CREMA MASCARPONE

Pentru blatul de prajitura tavalita cu nuca:

3 oua
70 g de zahar
20 g de unt topit
95 g de faina
o lingurita cu extract de vanilie
sare

Pentru glazura de cacao si unt:

40 g de cacao
200 g de zahar
150 ml de apa
40 g de unt
150 g de nuca macinata

Pentru crema de mascarpone si frisca:

250 g de branza mascarpone
240 ml de smantana proaspata pentru frisca (cu minim 30% grasime)
60 g de zahar pudra
o lingurita cu extract de vanilie
150 g de gem (de capsuni, de zmeura, ...)

MOD DE PREPARARE TORT LAMINGTON – PRAJITURA TAVALITA CU NUCA, GEM SI CREMA MASCARPONE

1. Cum se pregateste prajitura tavalita. Incalzim cuptorul. Peste oua punem cele 70 g de zahar, extractul de vanilie si un sfert lingurita cu sare si mixam, intai la viteza mica, apoi o marim treptat, cam 10 minute, pana cand compozitia isi tripleaza volumul si deschide la culoare. Punem faina in trei transe, cernuta de fiecare data si amestecam usor, dupa fiecare adaugare, cu o spatula miscari de jos in sus, ca si cum am intoarce compozitia, pana la incorporarea completa. Turnam untul topit si racit si amestecam usor cu spatula, pana la omogenizare.

2. Cum si cat se coace blatul pentru prajitura tavalita. Turnam compozitia pentru prajitura intr-o forma cu peretii detasabili cu diametrul de 18 cm, tapetata cu hartie de copt si unsa cu unt. Punem blatul in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 18 minute sau cand este rumenit. Desfacem imediat inelul detasabil, rasturnam blatul pe un gratar de bucatarie, indepartam hartia de copt si il lasam sa se raceasca complet pe gratar.

3. Cum se face glazura de cacao si unt pentru prajitura tavalita. Punem zaharul si pudra de cacao intr-o cratita si amestecam usor cat sa nu mai avem bulgarasi de cacao. Turnam apa si omogenizam. Punem glazura pe foc, iar cand s-a incalzit, adaugam untul. Amestecam cat untul sa se topeasca si o lasam la foc mic, amestecand din cand in cand in ea, pana cand avem o crema omogena. Zaharul este complet dizolvat. Lasam glazura de cacao sa se raceasca cat sa fie calduta.

4. Insiropare prajitura tavalita cu nuca. Scufundam cateva secunde blatul de tort complet rece in glazura de ciocolata calduta. Intoarcem si pe cealalta parte, cu ajutorul a doua furculite, dar fara sa il intepam, il lasam cateva secunde, il scoatem pe un gratar si lasam excesul de glazura sa se scurga. Presaram deasupra si ii imbracam si marginile cu nuca macinata sau cu nuca de cocos si lasam prajitura pe un gratar minim 30 de minute.

5. Cum se taie foile de tort. Dupa ce blatul s-a racit complet, ii impartim inaltimea in doua si, cu un cutit zimtat, cu lama lunga si ascutit, taiem usor de jur imprejur si apoi intram cu lama cutitului spre centru, obtinand 2 foi; rasucim incet blatul in timp ce il taiem, ca acestea sa fie uniforme.

6. Cum se face crema de mascarpone si frisca. Turnam smantana proaspata pentru frisca, cu minim 30% grasime, intr-un bol mare. Adaugam branza mascarpone, zaharul pudra si extractul de vanilie si batem, intai la viteza mica, apoi o marim treptat, pana cand totul incepe sa lase urme adanci in crema. In 3-4 minute crema de frisca de mascarpone cu frisca ar trebui sa fie gata.

7. Asamblare prajitura tavalita cu nuca, gem si crema. Peste prima foaie de blat, cea care a fost capacul, asezata pe un placaj, punem glazura la baza, punem gemul si il intindem pe toata suprafata. Peste el punem crema de mascarpone cu frisca, o nivelam uniform si o aranjam si pe lateral. Peste crema punem al doilea blat, cu glazura si cu nuca deasupra.

8. Servire tort Lamington. Punem tortul cu nuca, gem si crema mascarpone in frigider pentru 4-6 ore, apoi il decoram si il putem servi. Poate fi pastrat in frigider, acoperit, 2 zile.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Tort Lamington – Prajitura Tavalita cu Nuca, Gem si Crema Mascarpone. POFTA BUNA!

SFATURI:

1. Inainte de a incepe pregatirea prajiturii tavalite, incalziti cuptorul si tapetati forma cu hartie de copt.
2. Este bine ca ouale folosite pentru blatul de tort 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.
3. Fiind un blat fara praf de copt, cu cat mixam mai mult cu atat blatul va fi mai pufos. Amestecul de oua si zahar trebuie sa fie consistenta unei creme.
4. Dupa ce adaugati faina in compozitia blatului pentru prajitura tavalita, nu amestecati mai mult decat este nevoie, pentru ca vom tot aerul acumulat in oua si blatul pentru tort nu va mai creste.
5. Imediat ce scoateti blatul din cuptor, scoteti-l din tava si desfaceti si hartia de copt pentru a nu face condens. Folositi manerul de bucatarie! Lasati-l sa se raceasca complet pe un gratar de bucatarie inainte de a taia foile.
6. Pentru ca prajitura tavalita sa se insiropeze bine, exteriorul sa fie glazurat, dar mijlocul sa isi pastreze culoarea, blatul trebuie sa fie rece, iar glazura inca usor calduta, ca un sirop de zahar lichid. Insiroparea blatului dureaza cateva secunde.
7. Nuca macinata poate fi inlocuita cu nuca de cocos sau fistic macinat. Inainte de a fi macinata, pentru un plus de gust, nuca poate fi rumenita usor.
8. Blatul de tort poate fi tavalit complet prin nuca.
9. In timp ce taiem blatul de tort este bine sa il rasucim pentru ca cele doua foi sa fie uniforme.
10. Toate ingredientele pentru crema de mascarpone, dar si castronul si paletelile mixerului trebuie sa fie reci.
11. Va recomand sa folositi smantana naturala proaspata pentru frisca cu minim 30% grasime, nu frisca vegetala.
12. Nu bateti crema cu frisca si mascarpone in exces, pentru ca altfel riscati sa se taie (cel mai bine este sa oprim din cand in cand mixerul si sa-i verificam consistenta).
13. Daca va este mai usor sa-l asamblati folositi un inel detasabil de la o forma pentru tort, pentru ca marginile sa fie drepte.