

Titlu reteta: Tort de cirese cu crema de frisca

Autor reteta: elenutza

Ingrediente reteta: Blat de cacao:

- 6 oua
- 150 g zahar
- 2 linguri apa
- 140 g faina
- 20 g cacao
- 20 g unt topit

Crema de cirese:

- 1 borcan compot de cirese fara samburi (720 ml)
- 50 ml zeama de la compot
- 25 g amidon
- 50 g zahar
- zeama de lamaie

Crema de frisca:

- 5 foi de gelatina
- 500 g smantana pentru frisca
- 70 g zahar
- 2 linguri lichior de cirese

Sirop:

- 2 linguri lichior de cirese
- 1 lingura zahar pudra
- 100 ml zeama de la compotul de cirese

Decor:

- 100 g frisca lichida
- cirese confiate sau cirese din compot bine scurse de zeama
- 100 g ciocolata rasa in fulgi mari

Descriere reteta: Se incinge cuptorul la 180 grade Celsius. Se captuseste cu hartie de copt fundul unei forme rotunde de tort cu diametrul de circa 26 cm. Marginile formei se ung cu unt.

Blat de cacao: Ouale se bat cu zaharul si apa, pe baie de aburi, pana se obtine un amestec cremos, apoi se da deoparte si se bate pana se raceste. Faina se cerne impreuna cu cacaoa si se incorporeaza in aluat, apoi se incorporeaza untul topit. Aluatul se toarna in forma pregatita si se da la cuptor pentru 25 minute. Se lasa sa se raceasca putin in forma, apoi se rastoarna, se indeparteaza hartia si se lasa sa se raceasca complet. Se taie in doua, pe orizontala.

Crema de cirese: Se scurg ciresele de zeama. Intr-o cratita, amidonul se amesteca cu zaharul si 50 ml zeama de la compot, se pune pe foc si se lasa sa fiarba, amestecand continuu, pana se topeste zaharul. Se da deoparte, se adauga ciresele si putina zeama de lamaie si se amesteca cu o lingura ca sa se incorporeze.

Crema de frisca: Gelatina se pune la inmuiat in apa rece. Smantana se bate frisca, se adauga zaharul si se mai bate pana se intareste. Gelatina inmuiata se pune intr-o cratita mica, pe baie de aburi, pana se dizolva, se da deoparte, se adauga lichiorul de cirese si 1 lingura frisca, se amesteca, apoi compozitia rezultata se incorporeaza in restul de frisca.

Asamblare: Se aseaza o foaie de blat in forma in care a fost copt blatul (forma poate fi captusita cu folie alimentara; se recomanda ca forma sa aiba peretii detasabili), deasupra se intinde crema de cirese, se acopera cu cealalta foaie de blat si se apasa usor ca sa se lipeasca de crema, se insiropeaza cu sirop, apoi deasupra se intinde crema de frisca. Se niveleaza la suprafata si se da la rece pentru cel putin 2 ore.

Decor: Se bate frisca. Se scoate tortul din forma, se acopera cu frisca si se decoreaza cu rozete de frisca, cirese si fulgi de ciocolata.

Sirop: Zeama de la compot se amesteca cu zaharul pudra si lichiorul de cirese pana se obtine un sirop omogen.

Poza reteta:

