

# Tort caucazian

Un desert răcoritor, nu prea dulce

1 bucată



grad de dificultate mediu

up to 40 Min.



- 1 Se bat spumă ouăle cu zahărul și zahărul vanilat. Se amestecă făina cu cacao, se încorporează în spumă de ouă și se amestecă ușor cu uleiul și esența de portocale. Compoziția se toarnă într-o formă cu inel detașabil acoperită cu hârtie de copt (cu diametrul de 26 cm) și se întinde uniform. Forma se introduce în jumătatea inferioară a cuptorului preîncălzit.

**Cuptor electric 180 °C**

**Cuptor cu aer cald 160 °C**

**Durată de coacere: 20 Minute**

- 2 Pentru stratul de acoperire se așază inelul formei pe celofan. Se așază ananasul și căpșunile și se adaugă fructele de pădure.
- 3 Se prepară gelatina conform instrucțiunilor de pe plic și se încălzește cu sucul de lămâie. Se amestecă iaurtul, zahărul pudră și zahărul vanilat și se adaugă gelatina. Se bate smântâna și se amestecă ușor în compoziția de mai sus. Se toarnă cu grijă compoziția peste fructe și se întinde uniform. Blatul răcit se însiropează cu compot de ananas și se pune peste compoziția de mai sus. Se acoperă cu partea de jos a formei și se dă la rece timp de 3 ore.

## Ingrediente:

### Pentru aluat:

4 ouă  
100 g zahăr  
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker  
100 g făină  
10 g Cacao Dr. Oetker  
2 linguri ulei  
2 lingurițe Esență de portocale 38 ml Dr. Oetker

### Pentru decorare:

5 felii ananas (doar fructe din compot)  
5 - 10 felii căpșuni  
300 g fructe de pădure

### Pentru stratul de acoperire:

2 plicuri Gelatină Dr. Oetker  
suc de lămâie  
500 g iaurt  
100 g zahăr pudră  
2 plicuri Zahăr Vanilat Bourbon Dr. Oetker  
500 ml smântână dulce (32% grăsime)

### Pentru glazurare:

0,5 plicuri Tort-Gelee Transparent Dr. Oetker



- 4 Se întoarce tortul cu grijă. Se îndepărtează ușor celofanul și marginea formei. Se prepară jeleul conform instrucțiunilor de pe plic și se întinde pe suprafața tortului. Se dă la rece până la servire.

Tip from the Test Kitchen

- Pentru prepararea tortului se poate folosi în loc de formă cu inel detașabil și o oală așezându-se în prealabil un celofan.

