

Tort cu ananas și suc de morcovi

Giuvaer de frișcă

despre 16 bucăți



grad de dificultate mediu

up to 60 Min.



- 1 Fundul formei de copt se acoperă cu hârtie de copt. Cuptorul se preîncălzește.
- 2 Albușurile se bat spumă tare într-un vas, folosind mixerul electric la viteza cea mai mare. Într-un alt vas, se freacă spumă margarina sau untul. Se adaugă zahărul și zahărul vanilinat puțin câte puțin, până se obține o masă bine legată. Se încorporează fiecare gălbenuș și se bat cca. jumătate de minut. Se încorporează în continuare esența. Alunele se amestecă cu praful de copt, apoi se încorporează, în două reprize, în compoziție, folosind mixerul la viteză medie. La final, se încorporează albușurile spumă. Compoziția obținută se toarnă în forma de copt apoi se nivelează. Se introduce în cuptor, în treimea inferioară și se coace. Apoi blatul copt se lasă pe un grătar de bucătărie la răcit.

Cuptor electric 180 °C

Cuptor cu aer cald 160 °C

Durăta de coacere: despre 25 Minute

Ingrediente:

Pentru aluat:

4 albușuri
100 g unt sau margarină moale
100 g zahăr
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker
4 gălbenușuri
10 - 15 picături Esență de rom 38 ml Dr. Oetker
200 g alune mărunțite
2 lingurițe rase Praful de copt Dr. Oetker

Pentru cremă:

4 foi Gelatină albă Dr. Oetker
1 cutie compot de ananas bucăți (500 g)
1 plic Original Pudding cu gust frișcă Dr. Oetker
2 linguri zahăr
300 ml suc de ananas din compot
200 ml suc de morcovi

Pentru decorul de caramel:

50 g zahăr
1 lingură unt

Pentru decorare:

200 g frișcă
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker
1 plic Întăritor de frișcă Dr. Oetker
50 g fistic mărunțit

- 3 Bucățile de ananas se lasă într-o sită la scurs, iar sucul rezultat se strânge într-un castron. Pudding-ul se prepară conform instrucțiunilor de preparare de pe plic, cu 2 linguri de zahăr, iar în loc de lapte, cu 300 ml suc de ananas și 200 ml suc de morcovi. Gelatina se înmoaie în budinca fierbinte, conform indicațiilor de pe plic, apoi se lasă la răcit, amestecând din când în când.
- 4 Bucățile de ananas se lasă într-o sită la scurs, iar sucul rezultat se strânge într-un castron. Pudding-ul se prepară conform instrucțiunilor de preparare de pe plic, cu 2 linguri de zahăr, iar în loc de lapte, cu 300 ml suc de ananas și 200 ml suc de morcovi. Gelatina se înmoaie în budinca fierbinte, conform indicațiilor de pe plic, apoi se lasă la răcit, amestecând din când în când.
- 5 Blatul se răstoarnă, se desprinde hârtia de copt și se taie o dată transversal. Partea de jos se așază pe un platou de tort și se înconjoară cu inelul unei forme rotunde de copt. Cca. Trei sferturi din cantitatea de bucăți de ananas se distribuie omogen peste blat. Restul de bucăți de ananas se taie în bucăți mici. Frișca se bate spumă tare și se încorporează în budinca răcită. Cca. două treimi din cantitatea de cremă se repartizează peste bucățile de ananas de pe blat și se nivelează. Crema se acoperă cu jumătatea superioară a blatului. Deasupra se distribuie omogen bucățelele de ananas rămase iar peste acestea se întinde restul de cremă. Tortul se lasă min. 5 ore la frigider pentru a se întări crema. Cel mai indicat este să-l lăsați peste noapte.
- 6 Decorul de caramel: Zahărul se topește într-o tigaie, la foc mediu. Se adaugă untul și se amestecă până se formează un caramel galben-auriu. Cu ajutorul unei linguri, pe o hârtie de copt, se întinde caramelul în cca. 10 grile mici, care se lasă la întărit.
- 7 Decorarea: Marginea formei de copt se desprinde și se înlătură. Frișca cu zahărul și cu întăritorul de frișcă Dr. Oetker se bat spumă tare. O parte din frișcă se folosește pentru tapetarea părții laterale a tortului, iar cealaltă se pune într-un poș cu orificiu drept de cca. 10 mm sau într-o pungă de plastic căreia i s-a tăiat colțul, pentru a forma mici grămăjoare de frișcă pe tort. Cu o spatulă de aluat, se aplică fisticul mărunțit pe partea laterală a tortului, iar restul se presară peste grămăjoarele de frișcă. Înainte de servire, se așază peste tort 8 grile de caramel. Alte două se mărunțesc și se presară peste tort.