

Tort cu brânză și căpșuni

Un tort cremos, cu căpșuni, pentru zilele de vară - una dintre rețetele delicioase Dr. Oetker

12 felii



grad de dificultate mediu

up to 60 Min.



Ingrediente:

Blatul:

1 Formă rotundă de copt (Ø 26 cm)
Hârtie de copt
Mixer
100 g făină
2 lingurițe Praf de copt Dr. Oetker
100 g zahăr
100 g unt moale sau margarină
3 ouă mărimea M

Crema:

1 Tel
400 g căpșuni
6 foi Gelatină Dr. Oetker
300 g smântână pentru frișcă, rece
250 g brânză dulce fină, grasă și cremoasă (40% grăsime în substanța uscată)
75 g zahăr
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker
1 plic Finesse coajă rasă de lămâie Dr. Oetker
2 linguri zeamă de lămâie de la o lămâie

Decorul:

3 linguri migdale
600 g căpșuni

1 Blatul:

Se unge baza formei de copt (diametru de 26 cm) și se tapetează cu hârtie de copt. Se preîncălzește cuptorul.

Făina și praful de copt se amestecă într-un vas de mixare. Se adaugă restul ingredientelor apoi se amestecă laolaltă cu mixerul (cu paletelile de batere) la început scurt, la viteză mică, apoi la viteză maximă cca 2 minute până ce se obține un aluat omogen, neted. Aluatul se pune în forma de copt și se nivelează. Se introduce forma de copt în cuptor și se coace.

Cuptor electric 180 °C

Groove/Height: în partea de jos

Durată de coacere: 20 Minute

2 Se desprinde marginea formei de copt și se îndepărtează. Blatul se răstoarnă pe un grătar de bucătărie tapetat cu hârtie de copt și se lasă să se răcească.

Se desprinde cu grijă hârtia de copt. Blatul se așază pe un platou de tort, se unge cu gem de căpșuni și se înconjoară cu un inel de tort sau cu marginea formei de copt (curățată în prealabil).

3 Crema:

Căpșunile se spală, se curăță și se taie în cubulețe mici. Gelatina se înmoaie conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Smântâna pentru frișcă se bate spumă tare. Folosind un tel, se amestecă laolaltă brânza, zahărul, zahărul vanilinat, coaja rasă de lămâie Finesse și zeama de lămâie. Gelatina se dizolvă conform indicațiilor de pe ambalaj.

Mai întâi se amestecă 4 linguri de cremă de brânză în gelatina dizolvată folosind un tel. Apoi gelatina se încorporează în restul de cremă. Când crema începe să gelifice, se încorporează frișca. Iar la sfârșit se încorporează căpșunile cubulețe. Crema astfel obținută se toarnă peste blat și se nivelează. Se păstrează minim 3 ore la frigider..

4 Decorarea:

Se rumenesc migdalele într-o tigaie teflonată, fără grăsime apoi se lasă să se răcească pe o farfurie. Căpșunile se spală, se curăță și se taie în sferturi sau în șase. Se desface cu grijă și se îndepărtează inelul de tort. Folosind o racletă pentru aluat se distribuie migdalele rumenite pe marginea tortului. Căpșunile se așază deasupra, decorativ în formă de floare. Gemul de căpșuni se fierbe scurt și apoi cu acesta se ung căpșunile de pe tort.

5 Se rumenesc migdalele într-o tigaie teflonată, fără grăsime apoi se lasă să se răcească pe o farfurie. Căpșunile se spală, se curăță și se taie în sferturi sau în șase. Se desface cu grijă și se îndepărtează inelul de tort. Folosind o racletă pentru aluat se distribuie migdalele rumenite pe marginea tortului. Căpșunile se așază deasupra, decorativ în formă de floare. Gemul de căpșuni se fierbe scurt și apoi cu acesta se ung căpșunile de pe tort.