



# Tort cu smântână și căpșuni

Cu fructe, potrivit pentru vară

despre 10 - 15 bucăți

 grad de dificultate mediu

 up to 40 Min.



- 1** Pentru aluat, se topește untul sau margarina într-un vas, apoi se lasă să se răcească.
- 2** Într-un vas, care se poate închide cu capac (volum de 3l), se amestecă făina cu praful de copt, zahărul și zahărul vanilinat. Se adaugă ouăle, untul sau margarina și zara. Se pune capacul și se scutură energic vasul (circa 15-30 sec.), astfel încât să se omogenizeze amestecul.
- 3** Aluatul se toarnă în forma rotundă de copt (unsă, Ø 26 cm), se nivelează și se coace.

**Cuptor electric 180 °C**

**Cuptor cu aer cald 160 °C**

**Durăta de coacere: despre 25 Minute**

- 4** Blatul se scoate din formă, se lasă pe un grătar de bucătărie să se răcească puțin, apoi se așază pe un platou de tort. Inelul formei de copt se montează în jurul blatului.
- 5** Pentru stratul de acoperire, se amestecă smântâna cu zahărul și cu zahărul vanilinat. Se întinde această compoziție peste blat, apoi se lasă să se răcească complet.

## Ingrediente:

**Formă rotundă de copt (Ø 26 cm):**

### Pentru aluat:

80 g unt sau margarină moale  
170 g făină  
2 lingurițe rase Praf de copt Dr. Oetker  
80 g zahăr  
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker  
2 ouă  
75 ml zară

### Pentru stratul de acoperire:

500 g smântână  
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker  
2 linguri zahăr  
500 g căpșuni

### Pentru glazurare:

1 plic Tort-Gelee Transparent Dr. Oetker  
250 ml suc de portocale

- 6 Căpșunile se spală, se scurg bine, se îndepărtează codițele, se taie felii, apoi se aranjează sub forma unor țigle pe acoperiș peste stratul anterior.
- 7 Se prepară un jeleu din plicul de Tort Gelee, conform instrucțiunilor de pe plic, dar folosind sucul de portocale și fără adaos zahăr. Jeleu se toarnă peste căpșuni, cât este încă în stare caldă. Tortul se păstrează la rece minim o oră.

Tip from the Test Kitchen

- În locul sucului de portocale, puteți folosi nectar de maracuja.