

Tort decorat cu cremă de unt

Un tort plin de culoare și savoare

16 bucăți



grad de dificultate mediu



up to 120 Min.



1

Se preîncălzește cuptorul.

Se tapetează bazele celor două forme de copt cu hârtie de copt.

Se freacă spumă untul, zahărul și sarea folosind mixerul cu paletetele de batere.

Se încorporează apoi, pe rând, ouăle. Lămâia se spală cu apă fierbinte, se usucă, se răzuiește coaja și se stoarce zeama. Într-un al doilea vas de mixare se amestecă făina, amidonul, praful de copt și coaja rasă de lămâie. Acest amestec de făină, iaurtul degresat și zeama de lămâie se încorporează apoi treptat, alternativ, în masa de unt, cu ajutorul mixerului. Se amestecă cu mixerul până ce se obține o compoziție omogenă, legată. Compoziția se toarnă în cele două forme de copt și se coace în cuptor cca. 40 de minute. După coacere se lasă să se răcească complet. Apoi se desprind și se îndepărtează marginile detașabile laterale ale formei de copt și hârtia de copt. Fiecare din cele două blaturi se taie în mijloc în două. Se obțin astfel 4 foi de tort.

Cuptor electric 180 °C

Groove/Height: central

Durată de coacere: 40 Minute

Ingrediente:

Pentru aluat:

Hârtie de copt

2 Forme rotunde copt cu margine detașabilă (diametru de 18 cm)

Cântar de bucătărie

Vas de mixare

Mixer cu palete de batere

Răzătoare

Paletă

Cartelă de aluat

250 g unt moale 80%

180 g zahăr

1 priză sare

4 ouă (mărime M)

2 lămâi ecologice (bio)

250 g făină

70 g Amidon alimentar Gustin Dr.

Oetker

2 lingurițe Praful de copt Dr. Oetker

130 ml iaurt degresat

Pentru umplutură:

1 lămâie ecologică (bio)

60 g zahăr pudră

2 picuri Întăritor de frișcă Dr. Oetker (16 g)

250 g brânză Mascarpone rece

400 ml smântână dulce (32% grăsime)

Pentru crema de unt:

250 g unt 80%

250 g zahăr pudră

1 priză sare

1 Esență lămâie Dr. Oetker - fiolă - 5 picături

10 g Colorant alimentar roșu Dr. Oetker (un tub)

Pentru decorare:

decoruri - amestec de decoruri din

zahăr sub formă de fire, după dorință

- 2 Între timp, pentru cremă se spală lămâia cu apă fierbinte, se usucă și se răzuiește coaja. Coaja răzuită se amestecă apoi cu zahărul pudră și cu întăritorul de frișcă. Se freacă brânza Mascarpone folosind mixerul cu paletele de batere, apoi se încorporează smântâna puțin câte puțin. Imediat ce compoziția începe să se întărească puțin se presară amestecul de zahăr pudră-întăritor de frișcă-coajă rasă de lămâie. Se continuă amestecarea până ce se obține o cremă legată, omogenă.
- 3 Se așază prima foaie de tort pe un platou de tort și se unge cu cremă. Se acoperă cu a doua foaie de tort care se unge, de asemenea, cu cremă. Se procedează la fel cu cea de-a treia foaie de tort. Se acoperă cu ultima foaie de tort, apoi tortul se lasă la rece.
- 4 Între timp, pentru crema de unt, se freacă untul, zahărul pudră, sarea și aroma de lămâie folosind mixerul cu paletele de batere, până ce se obține o cremă spumoasă albă, care rezistă câteva minute. La final se colorează cu colorantul roz.
- 5 Cam pe la jumătatea înălțimii tortului, pe lateral se pune puțină cremă și se întinde de jur împrejur sub forma unei benzi de cremă. Decorurile din zahăr se fixează cu mâna pe această bandă de cremă. Se continuă apoi acoperirea restului de tort cu crema de unt rămasă, în așa fel încât mijlocul decorat să rămână liber. Se lasă din nou puțin la rece apoi tortul se poate servi.

Tip from the Test Kitchen

- Pentru acoperirea tortului, cel mai bine se poate întinde crema în strat gros cu o paletă, pe zona dorită, apoi cu o cartelă de aluat se poate continua nivelarea și întinderea stratului de cremă. Surplusul de cremă se poate trage într-un bol. Untul din crema de unt și păstrarea la rece fac posibilă obținerea unor margini curate ale tortului.
- Vă rugăm să țineți cont de condițiile de coacere ale cuptorului dvs.