

# Tort mușchi verde de copac

Un tort spectaculos pentru sărbătorile pascale

10 felii



grad de dificultate mediu

up to 70 Min.



- 1 Se preîncălzește cuptorul (cu încălzire sus/jos: 175°C). Pentru blat, se spală cimbrisorul, se scutură de apă, se smulg frunzulițele și se toacă grosier. Lămâile se spală în apă fierbinte, se usucă, se răzuiește fin coaja apoi se stoarce zeama.
- 2 Pentru blat:  
În continuare se pun untul și zahărul într-un vas de mixare și se freacă spumă cu mixerul cu paletelile de batere, la viteză mare. Se adaugă sarea de lămâie, ouăle, zahărul vanilat, cimbrisorul, coaja rasă de lămâie și se amestecă cu mixerul încorporând treptat și zeama de lămâie și uleiul. Se bate apoi încă 3 minute.
- 3 Se amestecă făina cu praful de copt, se cerne, apoi se încorporează în compoziția de blat folosind mixerul cu paletelile de batere.

## Ingrediente:

### Pentru blat:

Cuptor  
Cuțit  
Tocător de bucătărie  
Răzătoare  
Storcător de citrice  
Cântar de bucătărie  
Mixer cu palete de batere  
Bol  
2 Forme rotunde de copt (Ø 20 cm)  
Hârtie de copt  
Sită  
Paletă de aluat  
Aragaz  
Grătar de bucătărie  
Oală  
Tel  
Platou de tort  
0,5 ciorchini cimbrisor (Thymus citriodorus) (jumătate de ciorchine)  
2 lămâi BIO  
300 g unt moale  
1 linguriță Sare de lămâie Dr. Oetker (5 g)  
5 ouă (mărime M)  
300 g zahăr  
1 plic Zahăr Vanilat Bourbon Dr. Oetker (8 g)  
60 g ulei de floarea soarelui  
350 g făină  
2,5 plicuri Praful de copt Dr. Oetker (24 g)  
sare

### Pentru crema de unt:

200 g zahăr  
4 albușuri (mărime M)  
sare  
350 g unt moale  
1 Păstaie vanilie Bourbon Dr. Oetker  
1 lămâie BIO  
1 linguriță Sare de lămâie Dr. Oetker (5g)

- 4 Se tapetează cu hârtie de copt două forme de copt (fiecare cu diametrul de 20 cm). Compoziția de aluat se repartizează egal în cele două forme de copt, apoi se coace pe grătarul din mijloc al cuptorului preîncălzit circa 40 de minute până ce capătă o culoare frumoasă maro-aurie. Imediat după coacere se scot blaturile din cuptor, se răstoarnă pe un grătar de bucătărie și se lasă așa răsturnate să se răcească.

**Cuptor electric 180 °C**  
**Groove/Height: central**  
**Durată de coacere: 40 Minute**

### 5 Pentru cremă:

Între timp, pentru crema de unt se amestecă cu telul într-un bol metalic sau din sticlă, albușurile, zahărul și sarea, apoi, amestecând continuu, se încălzește mixul pe baie de apă (la foc mediu) până atinge temperatura de 65 °C, iar zahărul se dizolvă complet.

- 6 Albușurile se bat apoi cu mixerul cu paletele de batere circa 7 minute până la obținerea unei spume tari, cremoase. Se încorporează treptat untul în spuma caldută și se continuă baterea până la obținerea unei creme omogene.
- 7 Păstaia de vanilie se taie în două pe lungime și se răzuiește miezul cu semințe. Lămâia se spală în apă fierbinte, se usucă, se răzuiește fin coaja și se stoarce zeama.
- 8 Miezul de vanilie, sarea de lămâie, coaja rasă de lămâie și zeama de lămâie se încorporează în crema de unt folosind un tel. Apoi crema se lasă deoparte.

### 9 Pentru sirop:

Pentru sirop se spală cimbrisorul și se scutură de apă. Apa, zahărul, cimbrisorul, jumătățile de păstaie de vanilie, sarea de lămâie și sarea se pun într-o oală mică și se aduc la fierbere, la foc mare, amestecând ocazional. Se lasă să fiarbă circa 3 minute.

- 10 Blaturile de tort se scot din formele de copt, se îndepărtează hârtia de copt și se taie fiecare în două astfel încât să se obțină 4 foi. (Dacă se alege ca decor iepurașul cu vizuină, puneți o bază de tort deoparte și folosiți doar 3 foi). Se așază o foaie de blat pe platoul de prăjituri. Se scot cimbrisorul și păstaia de vanilie din sirop. Se împarte atât marmelada de lămâie, cât și siropul în câte 4 părți egale. Crema de unt se împarte în 5 părți egale, dintre care una se pune deoparte pentru decorare. Fiecare foaie de blat se însiropează cu ¼ din cantitatea de sirop, se unge cu ¼ din cantitatea de marmeladă și cu ¼ din cantitatea de cremă de unt. Foile de blat astfel pregătite se așază una peste cealaltă. Tortul astfel obținut se lasă la rece circa 20 de minute.

175 g marmeladă de lămâie

### Pentru sirop:

100 ml apă  
100 g zahăr  
0,5 cimbrini cimbrisor (Thymus citriodorus)  
0,5 lingurițe Sare de lămâie Dr. Oetker (2,5 g)  
sare

### Pentru mușchiul de copac:

4 ouă (mărime M)  
52 g zahăr pudră  
120 g miere  
100 g făină  
2 picuri Praf de copt Dr. Oetker 20 g  
0,5 lingurițe colorant alimentar brun (poate fi obținut prin combinarea de colorant roșu, galben și albastru Dr. Oetker)  
15 g Colorant alimentar verde Dr. Oetker (1 ½ tuburi a 10g)

**11 Pentru mușchi / decor:**

Pentru mușchi se separă albușurile de gălbenușuri. Se bat gălbenușurile împreună cu mierea într-un bol folosind mixerul cu paletele de batere, până ce se obține o cremă omogenă. Separat se bat albușul de ou, sarea și zahărul pudră într-un castron cu mixerul cu paletele de batere până ce se obține o spumă tare. Se încorporează crema de gălbenușuri în spuma de albușuri. Se amestecă făina și praful de copt, se cern și se încorporează cu grijă în amestecul de ouă. Se colorează compoziția în verde. Apoi se încorporează colorant alimentar și se amestecă doar până ce se obține un aspect marmorat.

**12** Compoziția se toarnă în 4 vase potrivite pentru a fi utilizate în cuptorul cu microunde și fiecare vas se ține apoi câte 1 ½ minute în cuptorul cu microunde la 800 W. Mușchiul se lasă să se răcească, apoi din el se smulg bucăți de diferite dimensiuni.

**13** Tortul se acoperă pe lateral cu crema de unt rămasă (pentru decorul cu iepuraș săpându-și vizuina, din această cremă se pun deoparte 50 g) și se acoperă toată suprafața laterală cu mușchi.

**Ideii de decorare a tortului:****Cuib de ciocolată cu ouă:****Pentru cuib:**

80 g de glazură ciocolată neagră Dr. Oetker – 100g (1 plic) de glazură ciocolată neagră Dr. Oetker

30 g de fidea mărunță (de exemplu Vermicelli) din amidon

Ouă de ciocolată de Paște

**Ustensile:** pahar (Ø aproximativ 6,5 cm, înălțime de cel puțin 4 cm), folie alimentară, cântar de bucătărie, cuțit, tocător de bucătărie, bol mic, cratiță, aragaz, foarfece, spatulă de aluat

**Preparare:**

1. Se răstoarnă paharul cu fundul în sus și înfășurat în folie se pune la congelator. Glazura se toacă fin și 2/3 din cantitate se topește într-un bol, pe baie de apă, la foc mediu. Se ia de pe foc și se încorporează restul de glazură până când ce se topește complet.
2. Fidea se rupe în bucăți cu lungimea de circa 2 cm și se încorporează cu grijă în glazura topită folosind o spatulă de aluat.
3. Fidea se ia cu mâna sau cu o furculiță și se așează peste paharul congelat, pe toată suprafața lui exterioară. Se lasă apoi la frigider până ce se întărește.
4. Cuibul se desprinde de pe folie, se așează pe tortul cu mușchi și se umple cu ouă de Paște.

**Iepuraș săpându-și vizuina:****Pentru iepuraș:**

50 g de glazură albă (puteți folosi glazura albă cu gust de lămâie de la Dr. Oetker)

1 foaie de blat de tort cu cimbrisor



- 1 lingură cu vârf de cremă de unt (circa 50 g)
- 90 g de fondant pastă de zahăr modelabilă Dr. Oetker
- 2 linguri de zahăr pudră
- Puțin colorant alimentar roșu Dr. Oetker

**Ustensile:** Cântar de bucătărie, cuțit, tocător de bucătărie, bol, cratiță, aragaz, spatulă de aluat, pungă pentru poș, hârtie de copt, castron semisferic (Ø 10,5 cm; volum 220 ml), folie de prospețime, foarfece, sucitor

**Preparare:**

1. Pentru urechile iepurașului se toacă fin glazura și 2/3 din cantitate se topește într-un bol pe baie de apă la foc mediu. Se ia de pe foc și se încorporează restul de glazură până când ce se topește complet.
2. Glazura topită se trece într-un poș și apoi se "desenează" cu glazură, pe o hârtie de copt două urechi de iepuraș. Se lasă să se întărească.
3. Foaia de blat lăsată deoparte se fărâmițează fin și se amestecă cu crema de unt (50 g) folosind o lingură. Un bol semisferic (Ø 10,5 cm; volum 220 ml) se tapetează cu folie de aluminiu. Compoziția obținută din blatul fărâmițat și crema de unt se toarnă în bolul astfel pregătit și se nivelează. Se păstrează cel puțin 30 de minute la frigider.
4. Pentru corpul iepurașului și pentru picioare se frământă marțipanul cu zahărul pudră. Din masa de marțipan se taie 35 grame. Din acestea, 5 grame se colorează cu puțin colorant alimentar roșu și se modelează în 8 bile mici și 2 bile ceva mai mari pentru tălpi. Restul de 30g de marțipan rămas se împarte în 3 părți, fiecare de câte 10g. O porție de 10g este pentru codiță și se modelează sub forma unei bile care, cu ajutorul unei foarfeci, se crestează în mai multe locuri și apoi se alungește puțin cu mâinile. Din celelalte două porții de câte 10g se modelează manual câte un picioruș, apoi se pun deoparte. Restul de marțipan (55g) se întinde pe o suprafață tapetată cu zahăr pudră într-o foaie cu grosimea de 2 mm. Amestecul de blat de tort și cremă de unt se scoate din bol, se îndepărtează foia și se acoperă cu marțipan sub formă de cupolă. Se așază deasupra peste tort, în mijloc.
5. Cupola de marțipan se umezește cu puțină apă și apoi se lipesc de ea urechile din ciocolată albă, prin apăsare ușoară. Codița se lipește și ea în mijloc pe cupola de marțipan, umezind puțin locul în care trebui lipită cu apă. Câte o bilă mai mare (din cele colorate în roșu) se lipește cu puțină apă pe câte un picioruș, în mijloc. Apoi se lipesc câte 4 din cele 8 bile mai mici pe fiecare picioruș. La final se lipesc piciorușele de corp, folosind din nou puțină apă.

Tip from the Test Kitchen

- Dacă nu aveți termometru, frecați puțină compoziție între degete. Dacă nu mai simțiți zahărul, compoziția este gata și poate fi folosită. Resturile de gălbenușuri de ou pot fi congelate până la 3 săptămâni și utilizate pentru alte rețete, cum ar fi macaroons cu gălbenușuri sau puncti cu ouă. Dacă cuptorul cu microunde are 1000 W, coaceți mușchiul doar 1 minut.
- Vă rugăm să țineți cont și de condițiile de coacere ale cuptorului dvs.

