

Tort Mușuroi de cârțiță

Un tort cremos cu vișine și banane

despre 16 porții



grad de dificultate mediu



up to 40 Min.



Ingrediente:

Pentru aluat:

4 albușuri
125 g unt sau margarină moale
125 g zahăr
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker
4 gălbenușuri
50 g făină
10 g Cacao Dr. Oetker
4 lingurițe Praf de copt Dr. Oetker
75 g alune măcinate
100 g fulgi de ciocolată

Pentru cremă:

1 borcan compot de vișine (masa netă 370 g)
250 g banane
2 linguri suc de lămâie
600 ml smântână dulce (32% grăsime)
3 plicuri Întăritor de frișcă Dr. Oetker
25 g zahăr
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker

- 1** Pregătire: Se unge fundul formei rotunde de copt. Cuptorul se preîncălzește.
- 2** Aluat: Albușurile se bat se spumează. Untul sau margarina se pune într-un vas de mixare și se freacă spumă, folosind mixerul (paletele de batere). Se încorporează zahărul și zahărul vanilinat sub amestecare continuă, până se obține o masă omogenă. Se încorporează apoi gălbenușurile, treptat, unul câte unul, la viteză mare. Se amestecă făina cu cacaoa, praful de copt, alunele măcinate și fulgii de ciocolată iar amestecul rezultat se încorporează în compoziție, în două porții, la viteză medie. La sfârșit se încorporează albușurile spumă, folosind mixerul, la viteză medie. Aluatul se toarnă în forma de copt și se nivelează. Se introduce forma la cuptor și se coace.

Cuptor electric 180 °C

Cuptor cu aer cald 160 °C

Durată de coacere: despre 30 Minute

- 3** După coacere, blatul se lasă în formă cca 10 minute, apoi se scoate și se lasă pe un grătar de bucătărie să se răcească. Se scobește blatul cu ajutorul unei linguri pe o adâncime de circa 1 cm, lăsând o margine lată de circa 1-2 cm. Firimiturile de blat se colectează într-o farfurie.

- 4 Crema: Vișinele din compot se lasă la scurs pe o sită, apoi se așază pe un prosop de hârtie. Bananele se curăță de coajă, se taie în jumătăți, de-a lungul, se stropesc cu suc de lămâie și se așază în scobitura din blat. Printre banane se repartizează vișinele.
- 5 Smântâna pentru frișcă, împreună cu întăritorul de frișcă, zahărul și zahărul vanilinat se bat spumă tare și se așază sub forma unei cupole peste fructele din blat. Se acoperă crema cu firmiturile de blat. Acestea se apasă ușor pentru a adera mai bine la spumă. Tortul se păstrează cel puțin 1 oră la frigider.

Tip from the Test Kitchen

- Tortul se poate prepara cu maxim o zi înainte de servire.