





Tort Praline Delight

O încântare dulce pe gustul oricui

12 felii    grad de dificultate redus  up to 60 Min.



- 1 Se amestecă toate ingredientele cu ajutorul unui mixer, întâi la viteză mică până se încorporează, apoi la viteză mare timp de 5 minute. Se împarte amestecul obținut în părți egale, în funcție de câte blaturi doriți să obțineți (3x20 cm sau 2x26cm).
- 2 Se amestecă zahărul, apa și zeama de lămâie și se pun într-un vas la foc mediu, amestecând până zahărul se topește. Din acel moment, fierbem aproximativ 10 minute, amestecând din când în când, sau până ce amestecul capătă o culoare arămie. Când siropul a ajuns la culoarea arămie, adăugăm untul, luăm de pe foc pentru a amesteca, iar după ce se omogenizează, adăugăm și cele 4 linguri de smântână pentru frișcă. Mai fierbem aproximativ un minut, amestecând constant, apoi îl lăsăm să se răcească puțin.
- 3 Când amestecul este cald, îl turnăm peste nucile mărunțite, apoi ungem blaturile de tort cu un strat din crema pralinată obținută (exceptând blatul care va fi deasupra).
- 4 Taiem ciocolata mărunț, o topim pe bain-marie, apoi o lăsăm la răcit.

Ingrediente:

Pentru blat:

2 plicuri Mix pentru ceva dulce/Pandișpan Dr. Oetker
10 ouă
60 ml apă

Pentru crema praline de nuci și caramel:

100 g zahăr
50 ml apă (3 linguri)
1 linguriță zeamă de lămâie
35 g unt (cam o lingură cu vârf)
4 linguri smântână pentru frișcă
100 g nuci (nuci coapte și mărunțite)

Pentru crema de unt:

200 g unt la temperatura camerei
200 g ciocolată albă
200 g Zahăr pudră aromatizat Dr. Oetker (cu aromă de vanilie)
1 linguriță Esență de rom 38 ml Dr. Oetker
4 linguri lapte rece (de la frigider)

Pentru decor:

1 plic Mix pentru bezele Dr. Oetker
Fluturași dulci Dr. Oetker
Ornamente Bobițe dulci Dr. Oetker

- 5 Între timp, mixăm untul un minut, până se deschide la culoare, apoi începem să adăugăm zahărul pudră, câte o lingură pe rând. După ce am terminat de omogenizat zahărul, mixăm la viteză mare 5 minute. Adăugăm laptele, câte o lingură pe rând. Când ciocolata topită a ajuns la temperatura camerei (pentru a nu topi untul din cremă), o adăugăm peste crema de unt și mixăm, crescând treptat viteza. Adăugăm și esența de rom, apoi trecem la montarea tortului.

- 6 Decorăm tortul folosind Fluturași dulci, Biluțe dulci și bezele făcute cu ajutorul Mixului pentru bezele.