



Tort profiterol

Steps: 23

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

	Pentru pandișpan:	150 g	făină cu agent de creștere
150 g	zahăr	60 g	zahăr brun
	un praf de sare	6	ouă
1 lingură	de whisky	1 linguriță	extract de vanilie
	Pentru cremă:	1 lingură	amidon de porumb
2 linguri	făină universală	250 ml	lapte
125 g	unt, moale	300 g	zahăr
500 g	mascarpone	2 lingurițe	extract de vanilie
2 lingurițe	ness	12	gogoși de profiterol

Instructions

Un tort delicios pe care îl poți pregăti pentru o persoană dragă, sau de ce nu, pentru a-ți face o plăcere. Pare complicat, dar nu este imposibil.

Iar daca alegi cele mai bune ingrediente de la Selgros, garantat nu vei da greș! Îndrăznește, rezultatul final merită orice efort.

Pasul 1. Preîncălzește cuptorul la 180 de grade C.

Pasul 2. Tapetează o tavă de 25 cm cu un cerc de hârtie de copt. Unge bine interiorul tăvii.

Pasul 3. Într-un castron mic, combină făina și sarea și lasă deoparte.

Pasul 4. Într-un castron mare, bate gălbenușurile cu cele două feluri de zahăr, lingura de whisky și vanilia, până se îngroașă.

Pasul 5. Într-un alt vas, bate spumă albușurile.

Pasul 6. Cu o spatulă de silicon, adaugă treptat ingredientele uscate în amestecul de gălbenușuri și amestecă ușor până devine omogen.

Pasul 7. Treptat, încorporează albușurile spumă.

Pasul 8. Toarnă aluatul în tava pregătită și coace 40-45 de minute sau până trece testul scobitorii.

Pasul 9. Scoate tava din cuptor și lasă blatul la răcit 10 minute.

Pasul 10. Transferă blatul pe un grătar pentru a se răci complet.

Pasul 11. Glazura: Într-o cratiță mică, la foc mediu, combină laptele, amidonul de porumb și făina și amestecă încontinuu pentru a evita prinderea cremei de fundul cratiței.

Pasul 12. Când crema e groasă, ia de pe foc și lasă crema să se răcească la temperatura camerei.

Pasul 13. Într-un castron mare, amestecă spumă untul, vanilia și zahărul.

Pasul 14. Aduagă treptat amestecul răcit de lapte și amestecă până la omogenizare.

Pasul 15. Aduagă brânza mascarpone și omogenizează.

Pasul 16. Amestecă jumătate din crema rezultată cu lingurițele de ness.

Pasul 17. Acum poți asambla tortul. Cu un cuțit zimțat, taie blatul în două, pe orizontală.

Pasul 18. Acoperă primul blat cu crema de mascarpone albă.

Pasul 19. UMLE gogoșile de profiterol cu crema de mascarpone și ness și aranjează-le deasupra.

Pasul 20. Învelește-le cu un strat fin de cremă de mascarpone.

Pasul 21. Așază al doilea blat de tort.

Pasul 22. Acoperă tot tortul cu cremă de mascarpone.

Pasul 23. Decorează cu glazură de cacao, după preferințe.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie: